



TOYOUKE Organics Shop & Restaurant

とよ う け

豊受オーガニクスショップ & レストラン

■豊受オーガニクスレストラン

営業時間：11:30～14:00 ※ラストオーダー13:30
17:00～21:30 ※ラストオーダー20:30

■豊受オーガニクスショップ

営業時間：10:30～20:30

定休日：月曜・火曜 ※祝日は営業します。

organized by 農業生産法人 日本豊受自然農株式会社

おいしい、安心・安全な食で、心も体も健康に美しく！

自然な種にこだわり、農薬・化学肥料を使わない日本豊受自然農の安心・安全な野菜やハーブ。
自然な素材をさらにおいしく、心も体も喜ぶ和食料理の豊受オーガニクスレストランが東京用賀に誕生します！

食べるものは、安心・安全につくられなければならない。食べるものは、おいしくなければならない。

食べるものは、作り手が命を込めてつくるものでなければならない。

それらをモットーとし、皆さまに心や体の健康と美しさを提供していきたいと考えております。

自然な木とあたたかい灯り。弁柄色の大きなかまど。

皆さまのおなかも心も満足させる豊受のおもてなしをぜひ味わいに来てください。



日本豊受自然農代表
由井 寅子

豊受オーガニクスショップ&レストラン
東京都世田谷区玉川台 2-2-3
TEL 03-5797-3252
Email info@toyouke.com
URL <http://toyouke.com/>



あなたの身体は、あなたが食べるもので、つくられる

豊受オーガニクスレストラン

おしながき — 昼の部 —

一、釜揚げどんぶり膳 釜揚げシラスと釜揚げ桜えび 玉ねぎの甘酢漬け、錦糸玉子 実山椒、きざみ菜薹 小鉢、お漬け物 本日の汁もの	一〇〇〇円 (税別)
二、日替わりどんぶり膳 小鉢、お漬け物 本日の汁もの	八五二円 (税別)
三、豊受御膳 (菱) 魚料理 煮物 おひたし、または和え物 お漬け物 黒大豆ごはん ※在来種の黒大豆・黒船を使用しております。	一一八五円 (税別)
四、豊受御膳 (蓮) 焼き魚 煮物 おひたし、または和え物 お漬け物 黒大豆ごはん ※在来種の黒大豆・黒船を使用しております。	一五〇〇円 (税別)

おしながき — 夜の部 —

温菜・冷菜 蒸し豆腐 (焼き塩、醤油) 蒸しじゃが芋 (焼き塩、バター) さつま芋 (黒大豆の甘味噌) 本日のおひたし 本日の和え物 豊受お新香の盛り合わせ	七〇〇円 七〇〇円 七〇〇円 六〇〇円 六〇〇円 六〇〇円
炙りもの色々 鰯のハーブ焼き かますの開き干し 鯖の塩干し 紋甲イカ香り焼き 地鶏黒胡椒焼き 地鶏甘口醤油焼き	七〇〇円 六〇〇円 九〇〇円 七〇〇円 二二〇〇円 二二〇〇円
彩り一品料理 青野菜と大豆のサラダ 炭火で炙った地鶏のサラダ 豊受豆乳コロッケ 桜海老と野菜のかき揚げ 鯖の味噌煮 地鶏の筑前煮 豊受特産 玉子焼き 有機卵を使用しております。 (二名様分のボリュームです。 ごはん、味噌汁セット	九〇〇円 一一〇〇円 八〇〇円 一〇〇〇円 八〇〇円 八六四円 二二〇〇円 六〇〇円
夜のセツトメニュー 釜揚げどんぶり膳 釜揚げシラスと釜揚げ桜えび、 玉ねぎの甘酢漬け、錦糸玉子、 実山椒、きざみ菜薹 大根と鶏の煮もの 本日の汁もの	一二〇〇円 六〇〇円 六〇〇円
豊受御膳 (蓮・上) 本日の焼き物 煮物 おひたし又は和え物 お漬け物 黒大豆ごはん ※在来種の黒大豆・黒船を使用しております。	一五〇〇円
本日のおすすめ 日々さまざまな味わいを申しめる 料理長おすすめの商品です。 ※表記の御食事代には、 別途消費税がかかります。	

おしながき — お飲物 —

* 豊受しそ濃縮 ホット／コールド 豊受自然農園産赤紫蘇を生かしたドリンクです。	五〇〇円 (税別)
* 豊受ジンジャーエール 豊受自然農園産新生姜を生かしたドリンクです。	五〇〇円 (税別)
* 豊受ジンジャーホット 豊受自然農園産新生姜を生かしたドリンクです。	五〇〇円 (税別)
* 豊受ローハーブティー ※野の花ティー 豊受自然農園産乾燥ハーブのブレンドです。	五〇〇円 (税別)
* 豊受生ハーブティー ※ブレンド ホット 豊受自然農園産季節限定生ハーブのブレンドです。	一〇〇〇円 (税別)
* リンゴと人参のミックスジュース 青森産無農薬化学肥料のリンゴ。有機農法の人参は、 生のにんじん独特のクセをなくすため、にんじん汁は あえて濃縮還元にしています。	五〇〇円 (税別)
* 手むきみかんジュース 温州みかんの果肉のみを使つたやさしい味わいのジュースです。	五〇〇円 (税別)
* 豊受オーガニクスビール ヴァイツェン 有機小麦芽五十％使用。酵母が残るフルーティーな味わい。 バナナやクローブの独特の香りが特徴のドイツ伝統ビールです。	七〇〇円 (税別)
* 豊受オーガニクスビール ビルスナー 有機小麦芽五十％使用。酵母が残るフルーティーな味わい。 バナナやクローブの独特の香りが特徴のドイツ伝統ビールです。	七〇〇円 (税別)
* 豊受 カクテル健康ハーブ酒 カレンデュラやハイペリカムなどあなたの健康を考えてブレンドする オーガニクスレストランオリジナルマザーチンクチャーカクテルです。	八〇〇円 (税別)
* 日本酒 富士錦 カレンデュラやハイペリカムなどあなたの健康を考えてブレンドする オーガニクスレストランオリジナルマザーチンクチャーカクテルです。	七〇〇円 (税別)

豊受自然農の静岡、洞爺の圃場から収穫された無農薬・無化学肥料の野菜やハーブを材料に
安心、安全な食、その上においしいものを提供している自然農の農家が営むレストラン