


玄米おにぎり

ひとやすみ

• すべて税込の金額です • 動物性材料は使用していません(ヴィーガン)、また食品添加物も使用していません

玄米おにぎり 海苔がついています

• 海苔なし - 30円 • 海苔をとろろ昆布に変更 + 22円



 なゆた 308円
大葉・みょうが・生姜・醤油・一味



 塩 220円



 ごま塩 242円
黒ごま・塩 

 梅干し 275円


 赤しそ 275円
梅しそ・炒りごま 

 しそ昆布 275円
昆布・しその実・炒りごま・醤油 

 高菜漬け 275円
高菜漬け・炒りごま・醤油 

 白菜漬け 275円
白菜漬け・炒りごま・醤油・柚子胡椒 


 納豆 275円
ひきわり納豆・醤油 

 きのこ 308円
季節のきのこ数種類・粉山椒


アレルギー表示:  ゴマ  ダイズ

発酵玄米おにぎり 海苔はついていません

• 海苔を追加 + 30円
• とろろ昆布を追加 + 52円

 発酵玄米(小豆) 330円

丼もの

 なゆた丼 880円
玄米・梅干し・納豆・めかぶ・山芋・大葉・生姜
みょうが・ごま・刻み海苔・醤油・粗塩・七味

ランチ (11:00-15:00 L.O.14:30)

おばんざいランチセット +385円
汁物・小鉢・お漬物

ディナー (17:00-21:00 L.O.20:00)

おばんざいディナーセット +660円
汁物・小鉢・お漬物

当施設のフードはハラル認証は受けておりませんが、ムスリムフレンドリーとなっております。ただし、材料に味噌、醤油、料理酒などを使用したものはございます。