



「いただきます」の本当の意味を考えて
 食べものの物語を伝える食卓でありたい。
 いのちに寄り添って、いのちに感謝して。

★ 農家レストラン「ほっとかん」

我が子のように慈しんだ鶏たち。
 そのいのちの恵みを余すところなく
 手料理でお届けしたい。
 朝、自ら手で捌いた鶏刺、丸ごと1羽と
 農薬を使わず育てた野菜を
 ことごと煮込んだいのちのスープ。
 不ぞろいだけどジューシーな青菜
 泥付きの大根、じっくり醸した調味料。
 滋味にあふれるいのちの物語を
 おばあちゃんが作ってきたような



ランチバイキングのメニュー例

- まるごと鶏だしと野菜のスープ
- 鶏飯(けいはん) 鶏釜飯
- 鶏の刺身 新鮮卵のふわっふわだし巻き
- 朝穫れ無農薬野菜の惣菜の数々
- 卵たっぷりのプリンやシフォンケーキ
- レモングラスとミントのハーブティー



Restaurant
 lunch



農的しあわせランチ (バイキング式・デザート1品付)
 大人(中学生以上)1,080円より、小学生810円より、幼児(1歳以上)220円