

TAKE OUT MENU

4月

NEW



①きびなごと旬野菜のマリネ

色とりどりの野菜ときびなごのマリネ。
人参のすりおろしがたっぷり入った柑橘系ドレッシングでさっぱりなお味！

600円

NEW



③揚げ鶏のマスタードソース

鶏肉、新じゃが、ピーマン、人参を揚げたものに粒マスタードを加えた甘辛醤油の餡を絡めました

600円

NEW



②季節野菜のオーブン焼き

オーブンでじっくり焼き上げた季節野菜に野菜の旨みが凝縮されたひき肉たっぷりのミートソースをかけました

550円

NEW



④旬野菜の肉味噌かけ

新じゃがや新玉ねぎなど旬な野菜を素揚げしたものに肉味噌をかけました。こってり味でご飯がすすみます！

550円

⑤鶏の竜田揚げ

500円

⑨きゅうり漬け

350円

⑥とんかつ

500円

⑩野菜漬け

350円

⑦今月の20品目の新鮮たわわサラダ

500円

⑪単品ご飯

150円

⑧旬野菜のピクルス

450円

⑫単品玄米ご飯

200円

COFFEE 100円



- ・アイスコーヒー
- ・ホットコーヒー

☆すべて税込み価格となっております

ご注文はご予約いただくとスムーズにお受け取りいただけます。

【ご注文受付時間】10:00~17:30 【商品受け取り時間】14:00~18:00

☆前日までのご予約で11:30からお受け取りいただけます。

☆ご注文が多い場合受付を早めに終了することがございます。ご了承くださいませ。

お問い合わせ

農家レストランたわわ

TEL099-230-7738

まごわやさしいこお弁当

まめ類・こま・わかめなどの海藻類・やさい・さかな・しいたけなどのきのこ類・いも類・こめ・おやつ

「まごわやさしい」とは毎日摂ると身体にいいとされる食材の頭文字を覚えやすく語呂合わせした合言葉です。農家レストランたわわではこの合わせ言葉に穀物のことおやつのおを加え「まごはやさしいこお弁当」を毎月月替わりの内容で販売しています。

MENU

野菜タルタルチキン南蛮&ピクルス(野菜)
旬野菜のお煮しめ(豆)
よごし~白和え~(こま)
きびなごの炙り(魚)
きんぴらサラダ(きのこ類)
旬野菜の酢味噌かけ(わかめ)
ポテトサラダ&フライドポテト(芋)
春野菜のおこわ(米)
季節の果物(おやつ)



*写真はイメージです

1000円(税込)

オードブルの ご案内

月替りのお持ち帰りメニューから7品をお選び下さい。

オードブル盛りに致します。

様々なイベントにたわわのオードブルをご利用くださいませ!

詳しくはスタッフまで。



*写真はイメージです
(3~4名様用)

*オードブルのご予約は前日までにお願い致します

お問合せ
農家レストランたわわ
TEL099-230-7738

20品目の野菜が摂れる「ベジバランス弁当」

鹿児島国体の開催にあたり県内外から集う中で、旬の食材で作る肉詰めや郷土料理のがね、果物まで鹿児島県産の食材を存分に味わえる献立でたわわらしさを出したお弁当です。バランスのとれた「ベジバランス弁当」を是非ご賞味ください!



1000円(税込)

MENU

- ・新玉ねぎとピーマンの肉詰め
- ・旬野菜のがね
- ・フライド野菜(新ハレイショ・春人参)
- ・青菜のもろみかけ
- ・新豆とひじきの卵とじ
- ・新ハレイショのポテトサラダ
- ・10品目のフレッシュサラダ
- ・日の丸ご飯
- ・季節の果物(別添え)

※ベジバランス弁当は注文個数5個以上で承ります。前日までにご予約くださいませ。

