

TAKE OUT MENU

5月

NEW



① 酢豚

豚肉と野菜をバランス良く摂れる一品。
お子様にも食べやすいケチャップベースの
甘酢あん。

550円

NEW



② 揚げ煎餅の五目あんかけ

カリッと揚げた煎餅に中華風味の五目あんを
かけて頂きます。そのまま食べても美味しい
揚げ煎餅の味見は要注意！

550円

NEW



③ きびなごの南蛮漬け(カレー風味)

和風だしベースの甘酢にカレー風味をプラス。
優しい味わいの南蛮漬けです。

600円

NEW



④ 冷やしサラダ麺

お馴染みの冷やし中華にたっぷり野菜を加え
てアレンジした一品。醤油ベースの甘口だれ。
(※麺はうどんまたは中華麺で選べます)

600円

⑤ 鶏のにんにく醤油唐揚げ

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「まごわやさしいこお弁当」を毎月月替わりの内容で販売しています。

MENU

- ・季節野菜のオープン焼き～ミートソース～(野菜)
- ・旬野菜の肉味噌かけ(野菜)
- ・きびなこと旬野菜のマリネ～人参ソース～(魚)
- ・がね&唐揚げ(芋)
- ・炒り煮(豆・きのこ類)
- ・春雨とカニカマの酢の物(わかめ)
- ・ポテトサラダ&ピクルス(芋・野菜)
- ・玄米(こま・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
TEL099-230-1738

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(新バレイショ・春人参)
- ・青菜のもろみかけ
- ・新豆とひじきの卵とじ
- ・新バ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)

★国体までの期間限定★

