



MENU



要予約
1日限定
10食

絶品羽釜ごはん

前日までに
ご予約ください

～お品書き～

- ・羽釜ごはん
(コシヒカリorミルキークイーン)
- ・人気メニュー贅沢盛り
- ★ローストビーフ
- ★特製みそ豚
- ★飛騨牛すじコロッケ
- ★ひとくちカレー
- ・季節の小鉢
- ・彩りサラダ
- ・茶碗蒸し
- ・無添加味噌汁
- ・漬物
- ・本日のプチデザート



A ごちそう御膳

2,500円 (税込)

炊きたての美味しさを最高の状態でお届けするため、
前日までのご予約限定でご用意しております。

お米は、コシヒカリまたはミルキークイーンからお選びいただけます。
ご予約時間に合わせて、一合ずつ羽釜で丁寧に炊き上げます。

ローストビーフ・味噌豚・牛すじコロッケ・ひとくちカレーなど、
和仁の蔵の人気メニューを少しずつ贅沢に盛り込みました。

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円



予約フォームQR

B「みそ豚御膳」

2,000円(税込)

～お品書き～

- ・羽釜ごはん
(コシヒカリorミルキークイーン)
- ・メインおかず
- ・季節の小鉢
- ・彩りサラダ
- ・茶碗蒸し
- ・無添加味噌汁
- ・漬物
- ・本日のプチデザート

人気

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

予約フォームQR



前日までに
ご予約ください



C「さば味噌御膳」

1,800円(税込)

定番

イチオシ



ごはんがすすみます！

その日のおすすめメインです。
日によって変わります。



D「おまかせ御膳」

1,800円(税込)

おまかせ御膳

お米の特徴



コシヒカリ

味と食感が日本人の好みに
一番合っているといわれる
すっきりとした味わい

昼夜の温度差が大きく、収穫期に冷え込む
奥飛騨の環境は、コシヒカリの栽培適地とし
高い食味を実現し、食味値85点以上を
「黄金の煌き」として販売しています。



ミルキークイーン

粘りが強く柔らかい
もちもちとした食感が特徴

食味値80点以上のお米を「乙女ごころ」
として販売しています。コシヒカリを
ベースに改良された品種です。
低アミロース米と呼ばれるタイプで、
冷めても硬くなりにくい特徴があります。

※日本最大級のお米の国際大会とは

「米・食味分析鑑定コンクール

国際総合部門」のことです。

↓↓審査結果はこちらから↓↓

受賞歴等



日本最大級の
お米の国際大会
金賞受賞回数
更新中

2000年からお米づくりを始めた和仁農園は、美味しいお米を作るために試行錯誤を重ねてまいりました。その成果を自ら確認するために選んだのが、米食味鑑定士協会が主催する「米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」への出品でした。毎年全国から5,000点を超えるお米が出品されるわが国最大級のコンクールです。最高の栄誉である総合部門の金賞は、全出品数の中でわずか20点程度に与えられる大変狭き門ですが、おかげさまで2007年の初受賞以来、複数回の受賞を頂けるようになりました。

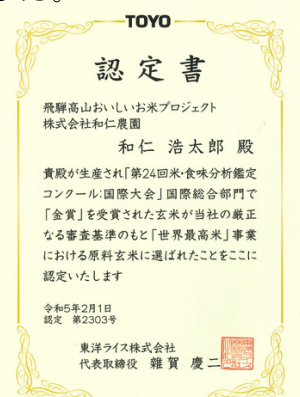
伊勢神宮へ
毎年奉納
されています

名稻会「ダイヤモンド褒賞」を受賞した
2012年より毎年新米を奉納させて頂いております。

ダイヤモンド褒賞とは、5回連続のコンクール入賞と3回以上の金賞(国際総合部門)を果たされた生産者に贈られるものです。受賞するには、無農薬米の生産や後進者の育成努力などの様々な条件があります。

世界最高米
原料米に
3年連続認定

「世界最高米」とは、東洋ライスがわが国のコメの評価を国際的に高めるとともに、コメ生産者に夢と希望を持っていただきたいとの思いから取り組んだ事業。最高価格で販売する最高価値のお米世界最高米 840g (140g×6袋) 10,800(税込) (最も高額なお米)としてギネス世界記録に認定されました。





本日のメイン

ランチメニュー

↑ 玄関に記載のメニューです

- ・ ごはん・ **本日のメイン**・ 手作り無添加みそ汁
- ・ 自家菜園野菜等で作った小鉢・ サラダ・ 漬物・ プチデザート

②③どちらのランチにも同じおかずが付きます。

選べるごはん

②和仁の蔵ランチ

1,100円



※写真はイメージで、日替わりです。



コシヒカリ or ミルキークイーン

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

2種類楽しめる

③おにぎりランチ

1,100円



※写真はイメージで、日替わりです。

コシヒカリ & ミルキークイーン



たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

※ごはんの品種 ミルキークイーン完売後 コシヒカリのみとなります。

Drink Set

— 50円

- ・ コーヒー (ホット/アイス)
- ・ 紅茶 (ホット/アイス)

ランチメニューにコーヒーor紅茶をセットでご注文いただくと
50円引きさせていただきます



④ ローストビーフ丼セット 1,600円



- ・ローストビーフ丼 (コシヒカリ)
- ・手作り無添加みそ汁
- ・漬物・小鉢・サラダ
- ・プチデザート

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

⑤ 選べるごはんと きらめき味噌豚 ランチ 1,300円



たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

- ・ごはん (コシヒカリ or ミルキークイーン)
- ・自家製「煌き味噌」ダレ豚
- ・手作り無添加みそ汁・漬物・小鉢・サラダ
- ・プチデザート

⑥ 飛騨牛すじ & 豚カツカレー 1,300円



たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

- ・トロトロ飛騨牛すじカレー
(コシヒカリ) & 豚ロースカツ
- ・サラダ

⑦ 選べるごはんと飛騨牛すじ コロッケランチ 1,150円



- ・ごはん (コシヒカリ or ミルキークイーン)
- ・手作りコロッケ・手作り無添加みそ汁
- ・漬物・小鉢・サラダ
- ・プチデザート

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

Drink Set

— 50円

- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・紅茶 (ホット/アイス)

ランチメニューにコーヒーor紅茶をセットでご注文いただくと
50円引きさせていただきます



⑧飛騨牛すじカレー

900円



- ・トロトロ飛騨牛すじカレー
(コシヒカリ)
- ・サラダ

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

⑨中華丼

800円



- ・中華丼 (コシヒカリ)
- ・手作り無添加みそ汁
- ・漬物

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

⑩飛騨牛すじ 米粉カレーうどん

900円

(小鉢・漬物付)



たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円

麺は
グルテン
フリー

⑪米粉うどん

(小鉢付き)

700円



温

たまご
オプション

さくら：130円
もみじ：130円



冷

Drink Set

— 50円

- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・紅茶 (ホット/アイス)

ランチメニューにコーヒーor紅茶をセットでご注文いただくと
50円引きさせていただきます



⑫ たまごかけごはん



- ・ごはん（コシヒカリ）
- ・手作り無添加みそ汁・漬物

和仁農園の
お米を食べている
鶏のたまごです



★さくら・・・650円

（コクがあり濃厚）

★もみじ・・・650円

（サラッと爽やか）

たまごについて



昔ながらの自然養鶏 蔵柱玉金の
たまごを使用しています。



- 1.環境：地面での平飼い（ストレスなし）
- 2.えさ：和仁農園の米とヌカ、その他国内産食材
- 3.水：ミネラルたっぷりの源流水
- 4.薬剤：卵アレルギーにつながる抗生物質、添加物は与えていません。

（※アレルギー症状が全くでないわけではありません。）

⑬ キッズプレート 600円



- ・コシヒカリのちびおにぎり2個
- ・ちびおかず・ちびデザート
- ・ちびドリンク
（オレンジジュース or リンゴジュース）

※写真はイメージで、その日によって替わる場合がございます。

Drink Set

ー50円

- ・コーヒー（ホット/アイス）
- ・紅茶（ホット/アイス）
- ・ランチメニューにコーヒーor紅茶をセットでご注文いただくと50円引きさせていただきます



単品メニュー

ごはん



150円

コシヒカリ or ミルキーQueen
品種をお選びください

味噌汁



黄金の煌きを
使った無添加
自家製味噌使用！

・単品 200円

・おかわり
100円

「煌き味噌」
店内にて
販売中です

ひとくちカレー 300円



飛騨牛すじをトロトロに
煮込んだ人気のカレーが
ちょっとだけ食べられる
ひとくちサイズで登場！

ランチ等の他のメニューと
迷った時、ぜひどうぞ♪



店内お召し上がり用



おにぎり

1個

170円

(塩 or うめ)

コシヒカリ or ミルキーQueen
品種をお選びください

※ごはんの品種 ミルキーQueen完売後 コシヒカリのみとなります。

お持ち帰りおにぎり

2個～



340円～

品種はコシヒカリのみとなります
少々お時間を頂戴しますので、
事前にお声がけください。

CAFE'&SHOP 和仁の蔵



ランチ & カフェメニュー 10:00 ~ 16:00
(L.O. 15:30)

全て消費税込みの
価格です

単品メニュー

米粉入り食パンの
ミックスサンド

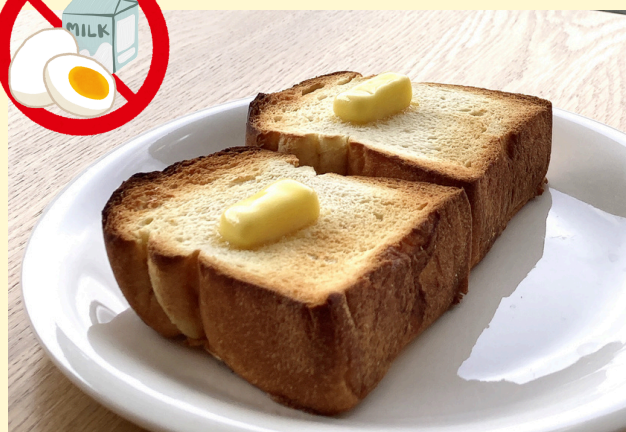
480円



「黄金の煌き」米粉を配合した
ふんわり食パンのミックスサンド
(たまご・ハム・レタス)

米粉入り食パンの
厚切りトースト

280円



乳・卵なしの「黄金の煌き」米粉配合の
ふんわり食パン。
バターが不要な方はお申し出ください。

豚ロースカツ

490円



飛騨牛すじ
コロッケ

280円



フライドポテト

180円



えだ豆

150円



CAFE'&SHOP 和仁の蔵



カフェメニュー 10:00～16:00
(LO.15:30)

全て消費税込みの
価格です

ふわっふわ

デザート

シフォンケーキ 500円

金賞受賞米コシヒカリ
米粉を使用した
グルテンフリーの
シフォンケーキ



バニラ

奥飛騨名物
飛騨山椒入り
ゆずの風味と
相性バッチリ！



抹茶



山椒

お米のやさしい甘み



ロールケーキ

500円

金賞受賞米コシヒカリ米粉を
使用したグルテンフリーの
ロールケーキ

Cake Set

800円

- コーヒー (ホット/アイス)
- 紅茶 (ホット/アイス)

- コーラ
- ジンジャーエール

- アップルジュース
- オレンジジュース



デザート

米粉のぜんざい



GLUTEN
FREE

温



温かいのと冷たいの
どちらも出来ます



冷

店内で1つ1つ手作りした
「黄金の煌き」米粉の白玉

米粉100%で仕上げた白玉は、もっちりとなめらかな口当たり。
丁寧に炊き上げた小豆のやさしい甘さとともに、ほっと心和む一杯です。

白玉3個・塩昆布付

¥500



デザート

夏季限定

台湾かき氷



マンゴー & マンゴー

800円

ふわふわ食感に
スプーンが
止まらない！



レモンミルク

800円



抹茶みるく金時

800円

※抹茶の成分により、氷が溶けやすい場合がございます。



デザート

アイスクリーム

各350円

- ・ バニラ
- ・ チョコ
- ・ 抹茶



フロートドリンク

各550円

コーラフロート

珈琲フロート



メロンフロート





ドリンク

<ソフトドリンク>

- ・ コーヒー・・・ (ホット：450円／アイス：480円)
- ・ 紅茶・・・ (ホット：450円／アイス：480円)
- ・ オレンジジュース・・・ 300円
- ・ りんごジュース・・・ 300円
- ・ ジンジャーエール・・・ 300円
- ・ コーラ・・・ 300円



<アルコール>

- ・ 瓶ビール (中瓶 500ml)
《サッポロ黒ラベル》・・・ 700円



- ・ ノンアルコールビール (小瓶 334ml)
《サッポロ
プレミアムアルコールフリー》・・・ 400円



お土産にどうぞ



コシヒカリ

味と食感が日本人の好みに
一番合っているといわれる
すっきりとした味わい

昼夜の温度差が大きく、収穫期に冷え込む
奥飛騨の環境は、コシヒカリの栽培適地と
し高い食味を実現し、食味値85点以上を
「黄金の煌き」として販売しています。

黄金の煌き 5kg ￥4752

黄金の煌き 2kg ￥2200



ミルキークイーン

粘りが強く柔らかい
もちもちとした食感が特徴

食味値80点以上のお米を「乙女ごころ」と
して販売しています。コシヒカリをベース
に改良された品種です。低アミロース米と
呼ばれるタイプで、冷めても硬くなりにく
い特徴があります。

乙女ごころ 5kg ￥5346

乙女ごころ 2kg ￥2420

「黄金の煌き」購入先

<店舗>

(順不同・敬称略)

- ◇高山グリーンホテル物産館
- ◇たまごかけ専門店 玉一
- ◇まるっとプラザ
- ◇槍見館
- ◇フレッシュフーズカシキ

和仁農園オフィシャル オンラインショップ

このQRコードを
読み取り、サイトに
アクセスください。
ご自宅や贈答先
にお届けいたします。



和仁農園お米ケーキ 冷凍販売しております

冷凍庫は化粧室
近くにありますが

全て消費税込みの
価格です



お土産にどうぞ



GLUTEN
FREE



お米のシフォンケーキ バニラ ¥490

お米のやさしい甘みとふんわり食感のノングルテンシフォン。バニラビーンズ入り



GLUTEN
FREE



奥飛騨名物
飛騨山椒入り
ゆずの風味と
相性バッチリ！

お米のシフォンケーキ 山椒 ¥510

奥飛騨山椒とゆず入り。お米のやさしい甘みと爽やかな香り、ピリリとしたアクセントがくせになる大人味



GLUTEN
FREE



お米のシフォンケーキ 抹茶 ¥490

香り高い抹茶と米粉のやさしい口どけ。ふんわり軽やか、上品な味わいのノングルテンシフォン



GLUTEN
FREE



お米のロールケーキ ¥520

ふんわりしっとり米粉生地と搾りたて生クリーム。お米のやさしい甘みととろける口どけはお客様のおもてなしにもGOOD

保冷剤・保冷バッグも
ご用意しております。
(有料)

