



「いつ来ても安心して食べられるお店をつくりたい」という店主の想いが込められたお店で、化学調味料を使わず、未精製の塩や砂糖、無農薬の玄米・雑穀米、国産の野菜やお肉、目の前の中央卸売市場から仕入れた鮮魚など、こだわりぬいた食材を使った、からだにやさしい料理やデザートが食べられます。毎日10種類の日替わりおかずが準備されていて、定食はお好きな3種類または5種類を選択できます。季節野菜を使ったおかずも豊富なので、組み合わせてオリジナル定食を完成させてみてはいかがでしょうか。

定食は11時から18時（ラストオーダー17時）まで食べられるので、遅めのランチもゆったり楽しむことができます（日曜定休日）。

愛知黒鯛のソテー
トマトきのこソース

きのこことえびの
グラタン

キャロットラペと
赤キャベツの
マリネ

豚しゃぶのお浸し
薬味のせ

自家製呉豆腐
のあんかけ



すべての定食に

- ・ご飯（玄米/十六雑穀米/ハーフ）
- ・煮干し出汁を使った日替わりスープ
- ・生野菜サラダ がつきます

お店の前に植えられた木々が窓の外に広がり、その間からやさしい光が差し込む店内に、ナラの無垢の木を使用した床、座るたびに癒される厳選されたチェア、その高さに合わせてひとつひとつ違う木材で作られたテーブルが並ぶ自然のぬくもりあふれるお店です



今年で4周年♪



令和7年6月現在