

# おつまみ

SIDE MENU



**本日のお惣菜** 単品 394~  
 Today's OSOUZAI Deli 3種盛り合わせ 1,036~  
 詳しくは別紙をご参照下さい。

**ポテトサラダ 北海道生ハム添え** 648  
 Potato Salad with Uncured Ham  
 手作りのポテトサラダに北海道産厚切り生ハムをのせました。

**北海道ぼてとフライ** 518  
 French Fries  
 みんな大好きポテトフライ。おつまみにはもちろんお子様にもどうぞ。

**若鶏もも肉の唐揚げ** 723  
 Deep Fried Chicken Leg  
 国産若鶏もも肉を自家製香味タレに漬込んだジューシー唐揚げ。

**大根ステーキ 角煮あんかけ** 756  
 Daikon Radish Steak  
 豚の角煮をあんにして大根をステーキ風に仕上げました。

**たっぷり温野菜(ポン酢付)** 907  
 Steamed Vegetables with Japanese Sauce Made from Soy Sauce & Citrus Juice  
 セイロで蒸したたっぷり季節野菜をポン酢でさっぱりと。

まずはこれ!  
**ちよい飲みセット**  
 おつまみ2品 & 生ビール 中ジョッキ or 富士山麓ハイボール  
 "TSUMAMI" & Beer or Highball Set  
 842  
 アレルギーはスタッフまで

**丸ごと冷しトマト** 572  
 Whole Fresh Tomato on Tomato Dressing  
 旬を迎えた日本各地の丸ごとフレッシュトマト! 福岡県JAにじの100%トマトビュールでさっぱり仕上げました。

**鮮魚のカルパッチョ** 1,015  
 Seasonal Fish Carpaccio  
 鮮魚はスタッフまでお尋ねください。

**ジューシー皮つき玉葱ステーキ** 604  
 Baked Onion with Bacon  
 皮つき玉葱をじっくり焼き上げました。玉葱の甘みとベーコンがBestマッチ。

**"しんたまご"と野菜の和風あんかけオムレツ** 734  
 "SHINTAMAGO" & Vegetable Omelette with Japanese Sauce  
 野菜のソテーを包んだ全蛋"しんたまご"のオムレツ。和風だしのあんですっぱり仕上げました。

**野菜と帆立の米油アヒージョ** 842  
 Vegetable & Scallop Ajillo  
 ころころっと入れた野菜と帆立をバケットと一緒にどうぞ。

**ポテトグラタン** 1,177  
 Potato Gratin  
 ほくほくじゃがいもとベシャメルソースがマッチした一品。オープンで熱々に仕上げます。

おすすめ!  
**ベーコン&ソーセージグリル**  
 Grilled Bacon & Sausage  
 ジューシーな厚切りベーコンとチョリソー、野菜のグリルを熱々の鉄板にのせました。  
 Regular/1,458  
 Half/918  
 アレルギーはスタッフまで

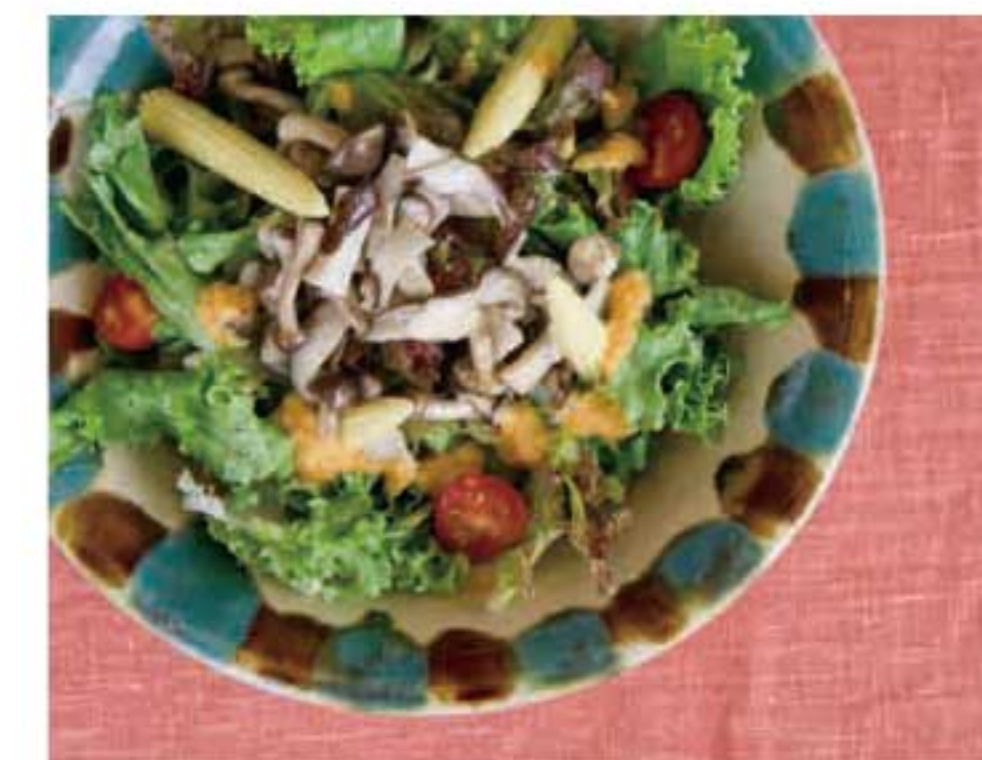
# サラダ

SALAD

**Vegetarian Menu**  
 お肉が入っていないメニューです  
**Vegetarian Option Available**  
 お肉抜きも可能です



**バーニャカウダ** Regular/1,328  
 Bagna Cauda Half/756  
 季節の生野菜を豪快丸かじり。オリジナルディップにつけてお召上がりください。



**みのるサラダ** Regular/799  
 MINORU House Salad Half/561  
 旬の葉野菜をたっぷり使用したハウスサラダ。オリジナルおろし野菜の和風ドレッシングをたっぷりかけてお召上がりください。



## 毎日届く、東京野菜。

みのりカフェ & みのる食堂では、東京都西東京市の生産者グループ「田無グリーン倶楽部」から毎日届く旬の東京野菜を使用しています。お店のスタッフが生産者の畑を訪ね、栽培や収穫のお手伝いをすることもあるんですよ。



**東京野菜の天ぷら 生ハム添え**  
 Assorted TOKYO Vegetable Fritters Served with Prosciutto  
 東京都西東京市から直送される旬の野菜天ぷら。国産生ハムと一緒に召上がり下さい。  
 810



**東京野菜のんにくバターソテー**  
 Sautéed TOKYO Vegetable with Spinach Puree and Tomato Sauce  
 東京都西東京市から直送される野菜を使用。「福岡県JAにじ」のホウレン草ビュールとトマトビュールの2種類のソースでお召上がり下さい。  
 810

**アレルギー表示について** 食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。  
 Regarding the allergic reaction information. The 7 items regulated by the Food Health Administration is marked for awareness. However, the regulation does not include the process of making the ingredients nor the entire menu even if the sole dish is allergen free. Please be aware that the regulation is not a perfect guide. The most accurate administration should be under the doctor in charge or a certified specialist. The above action is under the customer's own responsibility.

※当店の表示価格は税込み表示です



# みのるのご馳走

MINORU DINER MENU



## 鉄板ハンバーグMIXグリル

Hamburg Steak, Grilled Sausages & Aged Bacon

国産牛豚肉の旨味をそのまま味わえるハンバーグ、全農グループ屈指の職人による、手間をかけた国産熟成ベーコン、国産豚肉を、そのまま閉詰した生ソーセージ。すべてをワンプレートでご賞味ください。

1,954



## 芋豚トンテキ

IMOBUTA Pork Steak with Specially Made Sauce

旨みたっぷりの茨城県産芋豚のロースを特製ソースで仕上げました。キャベツと一緒に豪快に！

1,425



## 照焼きチキン

TERIYAKI Chicken

国産若鶏もも肉を香ばしく焼き上げ照焼きソースで仕上げました。季節の野菜と一緒にどうぞ。

1,382



## ごろっと野菜と牛すね肉のビーフシチュー

Stewed Vegetables and Beef

柔らかく煮込んだ国産牛すね肉と季節野菜のビーフシチュー。

1,328



## みのるメンチ

おろしポン酢/ソース付

Original Fried Cake of Minced Meat with Japanese Sauce & Worcestershire Sauce

食べ応えある国産粗挽き肉と玉葱の旨味が詰まった人気の逸品。お好みのソースで。

907

追加みのるメンチ(1個) 453



## ごろっと野菜と熟成ベーコンのここと煮

Stew of Vegetables in Season & Bacon

季節野菜と旨みたっぷりの国産熟成ベーコンをじっくり煮込んだポトフ。

1,522

# 御膳

SET MENU



## “みのり”野菜御膳

蒸籠蒸し温野菜/小鉢/ミニサラダ/惣菜/ご飯/味噌汁/漬物

MINORI Vegetable Set

せいろで蒸した旬の野菜をメインに、みのる食堂自慢のお惣菜など、野菜をたっぷりお召し上がりいただけます。  
※小鉢は日替わりとなります。

1,890

アレルギーはスタッフまで



## “みのる”ハンバーグ御膳

デミグラスハンバーグ/ミニサラダ/惣菜/ご飯/味噌汁/漬物

MINORU Hamburg Steak Set

デミグラスソースで煮込んだ国産牛豚肉のハンバーグがメインのお肉御膳。お肉はもちろん野菜もバランス良く取れます。  
※小鉢は日替わりとなります。

1,890

アレルギーはスタッフまで



## ごはんセット +¥410

Rice & Miso Soup Set

ごはんのみそ汁がセットで付きます

アレルギーはスタッフまで



## サラダ惣菜セット +¥648

Salad, Rice & Miso Soup Set

ごはんのみそ汁にサラダとお惣菜がセットで付きます

アレルギーはスタッフまで



## みのるのお米とお味噌

お米は生鮮品！精米したての新潟県産コシヒカリを、心をこめて炊きあげました。  
※季節によってお米が替わる場合がございます。

味噌汁は昔ながらの手法で福岡県JAにじの耳納連山の麦味噌をベースに合わせ味噌で仕上げています。



## TACは生産者と生活者をつなぎます。

TAC(タック)は、全国各地のJAに所属する農業コーディネーター(Team for agricultural coordination)の略称です。平成27年3月現在、約1,800人のTACが地域の農業経営者を日々訪問して、様々な相談や要望に応じています。みのりカフェ&みのる食堂は、TACが日々の活動で出会った「こだわりの逸品」や「本当においしいもの」を食材や商品として採用しています。

# ご飯もの・麺もの

RICE & NOODLE



**季節の鉄鍋釜めし (2人前/1.5合)**  
Rice with Egetables in Season Cooked in A Iron Pot TETSUNABE.  
For 2-3persons. Please allow 20-30 min.

鉄鍋でじっくり炊き上げた季節の炊込みご飯。  
※季節で変わりますので、スタッフにおたずね下さい。(アレルギー含む)  
※ご注文から20~30分お時間頂きます。

1,544 アレルギーはスタッフまで




**三崎鮪のねぎとろ井ぶり**  
Minced Tuna & Welsh Onion on Rice

三崎のマグロを使ったネギトロを  
柚子醤油でお召し上がりいただけます。

961 アレルギーはスタッフまで



**国産小麦パスタの  
ナポリタン**  
Spaghetti Neapolitan

JA 道央の北海道産小麦「ゆめちから」  
100% のパスタを特製トマトソースと  
たっぷり野菜で懐かしのナポリタンに  
仕上げました。

1,036 アレルギーはスタッフまで



**懐かし焼きそば**  
YAKISOBA with vegetables

旬のお野菜をたっぷり使った焼きそばは、  
女性にもお子様にもおすすめです。

1,036 アレルギーはスタッフまで



**挽き肉と野菜のカレー**  
Minced Meat & Vegetables Curry

トマトを加えたマイルドなカレー。  
旬の野菜とフライドオニオンをのせた  
具沢山挽肉のカレーです。

1,036 アレルギーはスタッフまで



**お惣菜キッズセット**  
OSOUZAI Deli Kids Set

日替わりお惣菜、ご飯、お味噌汁のセットです。  
本日のお惣菜よりお選びください。  
※写真はイメージです。

518 アレルギーはスタッフまで



**キッズプレート**  
Kids Plate

ごはん、合挽き肉のハンバーグ、季節の温野菜、  
フライドポテト、デザートが付いたプレートです。

756 アレルギーはスタッフまで

お子様に  
小学生以下限定

お子様に  
小学生以下限定



※写真はイメージです

# ごちそうコース

COURSE MENU

## みのるのごちそうコース(2名様~)

MINORU Recommend Course (For 2 persons)

惣菜3種/バーニャカウダ/ミニポトフ/  
鉄板トンテキ/釜飯/味噌汁/漬け物/甘味

Assorted 3 kind of Osozai / Bagna Cauda / Mini Potafeu /  
IMOBUTA Pork Steak with Specially Made Sauce /  
Rice Cooked in A Iron Pot TETSUNABE / Miso Soup / Japanese Pickles / Dessert

国産食材にこだわったみのるの食堂のコース料理。  
旬の野菜はもちろん、惣菜やお肉、釜飯といろいろ楽しめます。

2名様分 / 4,428

For 2 persons

1名様追加分 / 2,214

For 1 person

アレルギーはスタッフまで

※+¥453で白米の釜飯を本日の釜飯に変更できます。(2名様分のご用意になります。詳しくはスタッフまで。)



**ご飯 (大盛り無料)** 205

Rice

新潟県産のこしひかりを使用。  
※季節によって変更になる場合  
があります。



**味噌汁** 205

MISO Soup

福岡県JAにじの耳納連山の  
麦味噌をベースに合わせ味噌を使用。

アレルギーはスタッフまで



生でおいしい  
"しんたまご" 85

Fresh Egg "SHINTAMAGO"

たまごかけご飯でお召し上がり下さい。

アレルギーはスタッフまで



**塩にぎり2個付** 313

ONIGIRI /

Rice Bowl with Toasted Laver NORI

ちょっと食べたいときやお子様  
が食べやすいシンプルな塩にぎりです。

アレルギーはスタッフまで