

びすた〜り 榴ヶ岡 Lunch Menu

11:30 ~ 14:00

ご飯をお選び下さい

白米（宮城県産ひとめぼれ） or 玄米（金のいぶき）限定 10 食

金のいぶき（玄米）

東北福祉大学の学生が関わる七ヶ宿産の希少なお米です。
もちり＆プチプチの特別な美味しさがあり、通常のお米より胚芽（芽が出るところ）が3倍大きく GABA やビタミンEが豊富に含まれる、栄養価の高いお米です。



数量限定

・本日のおまかせランチ・・・800 円

別メニューをご覧ください

自家農園野菜、地域の安心安全食材、東北福祉大学で育てている食材などを中心に、美味しく栄養バランスの良いランチをお楽しみ下さい。

・ポロカチャトーラ・・・850 円

小鉢、サラダ、ご飯、味噌汁 付

野菜の甘味と程よい酸味の鶏肉のトマト煮込み。



・栗駒カテキン豚のローストポーク丼・・・900 円

小鉢、ご飯、味噌汁 付

肥育期に、茶葉粉末を与えて育てています。他の豚肉に比べ、ビタミンEの含有量が多く、甘みのある美味しい脂肪が特徴です。蔵王地養卵の温玉と一緒に召上がりください。



・煮込みハンバーグ・・・980 円

小鉢、サラダ、ご飯、味噌汁

150g のボリュームのある手作りハンバーグをデミグラスソースでコトコトじっくり煮込みました。

・カジキマグロの味噌麹漬け焼き・・・880 円

小鉢、サラダ、ご飯、味噌汁

味噌と麹がカジキマグロの旨味を引き立てます。



お食事の方へ嬉しいもう一品

手作りデザート

絹ごしプリン・・・150 円

ティラミス・・・150 円

パンナコッタ・・・150 円

カタラーナ・・・150 円



グアテマラ自家焙煎コーヒー（ホット、アイス）・・・150 円

オーガニックジュース（オレンジ、りんご）・・・250 円



Side Menu

温泉卵・・・150 円

明太子・・・100 円

自家製パン・・・150 円

味噌汁・・・100 円



※写真はイメージです。



Soft Drink

- ペリエ (フランスのナチュラルミネラル炭酸水)・・・ 350 円
- きんかんソーダ・・・・・・・・・・・・・・ 500 円
- ぶどう酢ジュース・・・・・・・・・・・・・・ 500 円
- 有機栽培オレンジジュース・・・・・・・・・・ 350 円
- 有機栽培リンゴジュース・・・・・・・・・・・・ 350 円
- オーガニックジンジャーエール・・・・・・・・ 350 円
- ウーロン茶・・・・・・・・・・・・・・ 350 円

- 自家焙煎コーヒー (Hot Ice)・・・・・・・・・・ 350 円
- カフェオレ (Hot Ice)・・・・・・・・・・・・・・ 400 円
- 有機栽培ダージリン (Hot Ice)・・・・・・・・・・ 350 円
- アールグレイ (Hot Ice)・・・・・・・・・・・・・・ 350 円
- きんかんハニーティー (Hot)・・・・・・・・・・ 450 円
- ハニーレモンティー (Hot)・・・・・・・・・・ 450 円

Beer

- ハートランド瓶ビール・・・・・・・・・・・・・・ 600 円
- ゼロ ichi (アルコールゼロ)・・・・・・・・・・ 350 円

Wine

- 白ワイン (グラス) シャルドネ (オーストラリア)・・・・・・・・ 300 円
- 赤ワイン (グラス) カベルネソービニオン (オーストラリア) 300 円

Sake

- 金のいぶきグラス (100ml)・・・ 650 円
- 東北福祉大学と寒梅酒造がコラボレーションした純米酒。巨大胚芽を活かすために、極力削らないことにチャレンジした薄濁りのお酒です。本来の旨みと力強さを是非ご賞味ください。



Kocktail

- ジントニック・・・・・・・・・・・・・・ 500 円
- カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン茶)・・・・・・・・ 500 円

Dolce 自家製ケーキ

- チョコレートケーキ・・・・・・・・・・・・・・ 400 円
- アップルパイバニラアイス添え・・・・・・・・・・ 400 円
- シフォンケーキ・・・・・・・・・・・・・・ 400 円
- 本日のプチデザート・・・・・・・・・・・・・・ 250 円
- ワッフルと季節のフルーツ盛合せ・・・・・・・・ 700 円
- デザート盛合せ (ケーキ2種&バニラアイス)・・・ 600 円

ケーキご注文の方、コーヒーor紅茶 プラス 200 円

- バニラアイス・・・・・・・・・・・・・・ 350 円
- チョコレートアイス・・・・・・・・・・・・・・ 350 円



チョコレートケーキ・・・ 400 円

シナモン、クローブなど、香辛料が入った大人のチョコレートケーキ



アップルパイ・・・ 400 円

シナモン、ナツメグ、ラム酒でりんごをコトコト煮込んだ人気のデザート



シフォンケーキ・・・・・・・・ 400 円

たっぷりのメレンゲを加えて、しっとりふわふわに仕上げました。ボリュームも嬉しい!



焼きたてワッフルと季節のフルーツ盛合せ・・・ 700 円

ワッフル、季節のフルーツ、バニラアイス、生クリーム



デザート盛合せ・・・・・・・・ 600 円

ケーキ2種&バニラアイス

テイクアウト



- 自家焙煎豆のコーヒー (グアテマラ)
- ホット アイス・・・・・・・・ 250 円

- コーヒー豆 (グアテマラ) 100g・・・ 500 円
- 200g・・・・・・・・ 950 円

