玄米おにぎり

ひとやすみ

- すべて税込の金額です
- 福岡県産の無農薬玄米を使用しています
- 植物性材料のみを使用しています(Vegan)
- 砂糖等の甘味料は使用しておりません
- 添加物は使用しておりません(豆腐と蒟蒻の凝固剤を除く)

アレルギー表示(8+20品目)
ゴマ　ダイズ　ヤマイモ

玄米おにぎり　海苔がついています

- 海苔なし ー 33円
- 海苔をとろろ昆布に変更 +22円
- 玄米を雑穀玄米に変更 +55円

なゆた 大葉・みょうが・生姜・醤油・いりごま・一味 352円	塩 264円	ごま塩 黒ごま・塩 286円
赤しそ 赤しそ・いりごま 308円	梅干し 梅干し 308円	しそ昆布 昆布・しその実・いりごま・醤油・みりん 308円
高菜漬け 高菜漬け・すりごま・醤油 308円	納豆 ひきわり納豆・醤油 308円	新 野沢菜 野沢菜・炒りごま 308円
白菜漬け 白菜漬け・すりごま・醤油・柚子胡椒 308円	新 わかめ わかめ・いりごま・塩・大葉 308円	きのこ 季節のきのこ数種類・粉山椒 352円
新 山椒の実 山椒の醤油漬け 352円	新 味噌ごぼう 味噌・ごぼう・椎茸・粉山椒 352円	

発酵玄米おにぎり　海苔はついていません

発酵玄米
小豆
374円

- 海苔を追加 +33円
- とろろ昆布を追加 +55円

丼もの

- 玄米を雑穀玄米に変更 +110円

なゆた丼
玄米・梅干し・納豆・めかぶ・山芋・大葉・生姜
みょうが・ごま・刻み海苔・醤油・粗塩・七味
880円

汁もの

味噌汁　165円

おばんざいセット

モーニングセット[7:00~9:30]
ざる豆腐・汁物・お漬物　+330円

ランチセット[11:00~14:30]
汁物・今日のおばんざい　+550円

ディナーセット[17:00~21:00]
汁物・今日のおばんざい　+880円

当施設のフードはハラル認証は受けておりませんが、ムスリムフレンドリーとなっております。ただし、材料に味噌、醤油、料理酒などを使用したものはございます。

玄米おにぎり

ひとやすみ

- All prices include tax
- Pesticide-free brown rice from Fukuoka is used
- Only vegetable materials are used (Vegan)
- No sugar or other sweeteners
- No additives are used (except coagulants for tofu and konnyaku)

Allergy (8+20items)
Sesame / Soybean / Yam

BROWN RICE ONIGIRI

Wrapped in seaweed

- No seaweed — 33yen
- Change seaweed to grate yam kelp +22yen
- Change brown rice to brown rice with cereals +55yen

Nayuta — 352yen
shiso, japanese ginger, ginger, soy sauce, sesame, cayenne pepper powder

Red Shiso — 308yen
red shiso, sesame

Pickled Takana — 308yen
takana, sesame, soy sauce

Pickled Chinese Cabbage — 308yen
chinese cabbage, sesame, soy sauce, citrus chili paste

Sansho Fruit NEW — 352yen
japanese pepper pickled in soy sauce

Salt — 264yen

Pickled Plum — 308yen
pickled plum

Natto — 308yen
natto, soy sauce

Wakame Seaweed NEW — 308yen
wakame seaweed, sesame, salt, shiso

Miso Burdock NEW — 352yen
miso, burdock, shiitake mushroom, japanese pepper

Sesame Salt — 286yen
black sesame, salt

Shiso Kombu — 308yen
kombu, shiso fruit, sesame, soy sauce, mirin

Pickled Nozawana NEW — 308yen
pickled nozawana, sesame

Mushroom — 352yen
several seasonal mushrooms, japanese pepper

FERMENTED BROWN RICE ONIGIRI

Not wrapped in seaweed

Fermented Brown Rice Onigiri — 374yen
red bean

- Add dried seaweed +33yen
- Add grated yam kelp +55yen

RICE BOWL

- Change brown rice to brown rice with cereals +110yen

Nayuta Bowl — 880yen
brown rice, pickled plums, natto, mekabu, yam, shiso, ginger, japanese ginger, sesame, seaweed, soy sauce, coarse salt, shichimi

SOUP

Miso Soup 165yen

OBANZAI SET

Morning Set [7:00~9:30] +330yen
tofu, soup, pickles

Lunch Set [11:00~14:00] +550yen
soup, today's obanzai

Dinner Set [17:00~21:00] +880yen
soup, today's obanzai

Our food is not halal-certified, but is Muslim-friendly. However, we do use ingredients such as miso, soy sauce, cooking sake, and mirin.