

是非ご賞味ください! 暁自慢のメニューです!

**厳選された農家より
お届けいたします。**

稀少価値が高い野菜たちを
直送していただきました。
品切れの場合はご了承ください。



前菜・サラダ



柚子香る霜降り白菜と
塩昆布のさつと和え

三八〇円



日吉さん家より届いた
お野菜を暁風に

七八〇円



こだわり農家の蕪^{かぶ}と鶏ハムを
カルパッチャ風に

四八〇円

逸品



スモークレバーと
クリームチーズの出会い

四八〇円



濃厚レバーミースをバケットに添えて四八〇円

四八〇円



サクッと! 古代れんこん揚げ

四八〇円



神谷家の里芋フリット
彩り野菜を添えて

四八〇円



遠藤農園の
ほうれん草ベーコン炒め

四八〇円

あつたか系



日吉さん家より届いた
お野菜と暁の鶏でポトフ

六八〇円



鶏屋のおでん盛り合わせ

六八〇円



鴨汁南蛮 柚子風味つけ麺

六八〇円

※価格はすべて税込でございます。



日向暁莊
ひゅうがあきつきやう



暁こだわりの農家の紹介



ヤナカツ遠藤農園 <東京都東久留米>

■農家の紹介■

東久留米市認定農業者さんです。おいしい野菜を作るための土づくりや、化学肥料・農薬の使用を低減させる野菜作りをされています。

ほうれん草



カルチン・ビタミンB等複数の栄養素が豊富。特に鉄分が多く、女性にはお勧めです!!

白菜



みずみずしく歯ごたえがよくビタミンCたっぷり。霜を当て続けて熟成させた「霜降り白菜」や寒い畑で貯蔵された「貯蔵白菜」は、甘味と旨みが濃縮されています。

有機にんじん



カルチンたっぷり、緑黄色野菜の代表です。人参本来の味が楽しめます。

カミヤファーム <愛知県豊橋市>

■農家の紹介■

「家族や知り合いの食べる野菜は安全なもの」を想いで、化学農薬や肥料を使わずこだわった野菜作りをされています。

あやめ雪かぶ



皮が薄むらさき色をしたカブです。実がしかっかり詰まって甘みが抜群!

リアスカラシナ



見た目は水菜にしています。カラシナ特有の辛味がマイルドでハーブのような香りが特徴です。

ごぼう



香り高く旨みがぎっしり詰まったごぼうです。ごぼうはとにかく体によい野菜で食用は日本だけ。海外では薬用として使用されています。食物繊維・ビタミンC・カルシウム・鉄分が豊富。

古代蓮根



千葉・検見川で二千年前の遺跡発掘の際に発見された三粒の古代蓮根の種から生まれたレンコンです。有坂さんが「いつの日にか自分で食べられる蓮根」と夢を持ち、研究を重ねた結果、日本農業大賞、農林大臣賞を受賞した古代蓮根が出来上がりました。

珊瑚カリフラワー



サンゴ礁の形をした緑のカリフラワーです。生の流通は希少!ビタミンCや食物繊維が豊富

里芋



味は抜群!普通の里芋とは食感・風味が違います!タンパク質や食物繊維が豊富です。

黄かぶ



外の皮が黄色をしたかぶです。明治初期に日本に導入され、「芸術品」と呼ばれるほど何度も品種改良されています。生で食べるとほのかな甘みがフルーツの柿のようです。

金美ニンジン



とってもきれいなレモンイエローの色をした人参です。人参独特の臭みではなく果物のような甘味が特徴。人参らしい方もおいしく食べられます。

ヤママツ鈴木農園 <静岡県浜松市>

■農家の紹介■

土づくりにこだわり化学肥料を使わず海のミネラルを加え熱湯消毒をした畑で、質を重視する美味しい野菜づくりを目指している農家さんです。

有坂農園 <千葉県香取郡>

■農家の紹介■

『物』を作っても「本物」を作れる農家が少ない。「本物」をつくる農家に…。という想いをもち、土づくりからこだわるレンコン作りの名人「有坂」さんの農園です。

