

# オーガニックレストラン 木の花

おーがにっくれすとらん このはな



## 木の花ランチコース 1,650円

- Konohana Lunch Course 1,650 yen
- 木之花午市套餐 1,650日元
- 고노하나 런치코스 1,650엔
- 木之花午間套餐 1,650日圓

### お品書き/Menu/菜单/차림표/菜单

#### ①お野菜のプレート



#### Vegetable Plate

Homemade seasonal sides and deep-fried dishes using pesticide-free vegetables.

#### 蔬菜拼盤

使用自家产无农药的蔬菜和凉拌菜、油炸食品等，并选用应季的食材。

#### 채소 플레이트

직접 재배한 무농약채소를 사용해 튀김 및 무침 등 계절에 따라 다양하게 제공.

#### 蔬菜拼盤

調理法→提供以自家製無農藥蔬菜製作的沙拉或炸物，每季更換菜单

#### ③豆乳の蒸し物



#### Soymilk Custard

A savory custard made from steamed soymilk.

#### 豆腐茶碗蒸

用豆浆做的茶碗蒸。

#### 두부찜

두부로 만든 차완무시

#### 豆漿茶碗蒸

調理法→使用豆漿製作的茶碗蒸

#### ⑤無農薬玄米ご飯、味噌汁、漬物



#### Pesticide-free Brown Rice, Miso Soup, Pickled Dishes

#### 无农药玄米饭、味增汤、日式酱菜

#### 무농약 현미밥, 미소장국, 쓰케모노.

#### 無農藥玄米飯、味增湯、漬物

#### ②里芋団子の蒸し物



#### Steamed Taro Balls

Steamed, mashed and then deep-fried taro. Served with brown rice amazake (traditional sweet sake made from rice) on top.

#### 芋头丸子

把芋头去皮蒸熟后搅碎做成丸子油炸，并淋上玄米甜酒一起品尝。

#### 토란 경단찜

토란을 찐서 으깬 뒤 동그랗게 튀겨 현미 아마자케(일본식해)를 토펑.

#### 蒸煮里芋丸子

調理法→將里芋蒸熟搗爛後炸成丸子，再淋上玄米甜酒。

#### ④豆腐と野菜のハンバーグ



#### Tofu and Vegetable Patty

Patties made with tofu and various vegetables (onions, carrots, lotus roots and etc.)

#### 豆腐蔬菜汉堡肉饼

把洋葱、胡萝卜、莲藕等蔬菜搅碎后拌入豆腐里做成的汉堡饼。

#### 두부와 야채 햄버그 스테이크

두부와 야채(양파, 당근, 연근 등)로 만든 햄버그 스테이크.

#### 豆腐蔬菜漢堡排

調理法→將蔬菜(洋蔥、紅蘿蔔、蓮藕等蔬菜)加入豆腐內做成漢堡排

#### ⑥野菜のケーキとコーヒー



#### Vegetable Cake and Coffee

Seasonal vegetables turned into paste and then added to the cake flour.

#### 蔬菜蛋糕和咖啡

选用时令蔬菜打碎后搅成糊状再加入面粉制成的蔬菜蛋糕。

#### 야채케이크와 커피

제철 채소 페이스트에 밀가루를 섞어 케이크로.

#### 蔬菜蛋糕與咖啡

調理法→當季蔬菜搗成泥狀，之後加入麵粉做蛋糕