

農家レストラン まがりや
のうかれすとらん まがりや

まがりや定食(ランチ) 1,080円



The MAGARIYA Lunch Set 1,080 yen

The set includes seasonal assorted vegetable tempura using homegrown and pesticide-free vegetables, tomato flavored dango-jiru (miso soup with flour dumplings), baked cheese, simmered dishes, sweetened soybeans, dengaku (tofu or vegetables served with a miso-based sauce), and etc.

Magariya 套餐 (午市) 1,080日元

使用自家菜园种植栽培不含农药的时令有机蔬菜烹饪的天妇罗为主菜, Magariya人气料理的番茄味丸子汤、烤芝士、煮菜、糖煮大豆、酱味烤串等。

마가리야 정식 (런치) 1,080엔

자체 재배 무농약 유기농 제철 채소로 만든 덴푸라를 중심으로 마가리야 인기 요리인 토마토 풍미 단고지루 수프, 치즈 구이, 조림, 콩자반, 덴가쿠 등.

MAGARIYA(午餐) 1,080日元

調理法→以自家菜園的無農藥有機栽培當季蔬菜所製作之天婦羅為主, 另附MAGARIYA人氣料理--番茄風味的麵疙瘩湯、使用起司的燒烤料理、燉煮料理、甜煮黃豆、串烤料理等。

まがりや(ディナー) デザート付 1,680円

The MAGARIYA Dinner Set 1,680 yen

The set includes an appetizer, main dish, and dessert. The main course includes assorted vegetable tempura, and kamameshi (rice and various ingredients cooked together in an iron pot). *The kamameshi serves 2 people (you can choose to substitute kamameshi for our original pizza).

Magariya 晚餐 附甜品 1,680日元

使用自家菜园种植栽培不含农药的时令有机蔬菜烹饪的天妇罗为主菜, 从前菜开始到最后附有日式小锅饭的完整的套餐料理。*日式小锅饭通常为2人份(也可换成现制匹萨饼)

마가리야' (디너) 디저트 세트 1,680엔

자체 재배 무농약 유기농 제철 채소로 만든 덴푸라를 중심으로, 전채요리를 시작으로 솔밥으로 마무리하는 코스 요리. * 솔밥은 보통 2인분(오리지널 피자로 변경 가능)

MAGARIYA(晚餐) 附甜點 1,680日元

調理法→以自家菜園的無農藥有機栽培當季蔬菜所製作之天婦羅為主, 包含前菜和作為結尾之釜飯的套餐。*釜飯提供2人份(釜飯也可變更為獨創披薩)

