



SLOW FOODS RESTAURANT 味噌料理・自然食ビュッフェ「伝」



Menu

☆味噌料理と野菜料理を中心に美味しく食べて体に良い手づくり30アイテム
メニュー例：味噌おでん（大根、卵、牛すじ）、ミニロールキャベツ、白おでん（練り物、大根、人参、結びこんにやく）、根菜いつぱいの豚汁、玄米ご飯、焼き味噌おにぎり、玄米のお稲荷さん、切り干し大根の塩焼きそば、生春巻き、黒豆の彩りサラダ、みそカレー、肉じゃが、昆布の煮物、ひじきの煮豆、トマトパスタ、胡瓜のキムチ、野菜の味噌漬け、鶏唐揚、串カツ、自家製ヨーグルト、青汁豆乳ババロア、季節の果物、コーヒール、紅茶、麦茶

Concept

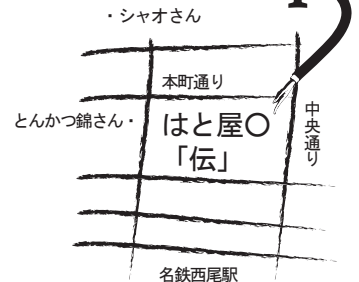
（株）はと屋の看板商品・参年仕込豆味噌はできあがるまでに二夏足掛け三年の永い時間がかかります。まさに本物のスローフードなのです。江戸、明治、大正、昭和、平成と永い時間物づくりをしてきたからこそ、私たちは今「伝」えたいことがあるのです。
☆「食」は人を良くする。
考えてみれば当たり前なのですが、人間の体は食べた物からしかできません。食は体に良い物であるべきなのです。だから良い素材を提供します。
☆「いただきます」という感謝の気持ち。人間は生物を殺生して、自分の命を続けているのです。食べ物は物ではなく実は命なのです。命をいただくことへの感謝の気持ちを常に持ちたいと考えています。
☆「もつたいたい」の気持ち。
「まだ食べられる食材」が生ゴミとして捨てられています。大切な食材です余すことなく提供します。そしてお願いがあります、食べ残しのないようご協力お願い申し上げます。

Kodawari

- 豆味噌 愛知県産フクユタカを、はと屋百年蔵、百年桶で熟成させた本物です。
- たまり 桶から引いたままを無調整でそのまま使用しています。（非売品）
- しろしょうゆ 桶から引いたままを無調整でそのまま使用しています。（非売品）
- 水 料理は浄水器シーガルフォー使用麦飯石水。ホールの飲料水はミネラルウォーターです。
- 鰹だし 国産の自然な原料だけから作った「新丸正・だしせん」を使用。
- 昆布だし 北海道日高産一等品
- 塩 瀬戸内海海女の藻塩を使用。
- 砂糖 精白砂糖は使わずにきび砂糖を使用。
- 味醂 碧南角谷文治郎商店さんの「三河味醂」使用。
- 酢 玄米黒酢を使用。
- 油 蒲郡竹本油脂さんの「太白胡麻油」を使用。
- 米 岡崎で有機農法に取り組む小久井農場さんから直接仕入れていきます。
- 野菜 なるべく地元で低農薬、生産者のみえる旬の野菜を仕入れていきます。
- 豆腐 西尾「和泉屋とうふ店」さんのこだわり豆腐を仕入れていきます。
- 器 器はなるべく木製を使用して温かさ優しさを大事にしています。
- 箸 箸は使い捨ての割り箸ではなく、先が四角で扱い易い竹箸を使用しています。
- 内装 古い民家を移築、木を使った落ち着いた懐かしい雰囲気です。建具や調度品も戦前の本物です。時間がスローに流れていた昔の空間を楽しみください。4西尾城のしゃちほこや江戸の民具もさりげなく展示されています。

※駐車場完備

Map



☆ランチメニュー料金

大人1400円

小学生900円

3才以上500円

☆営業時間11:30~14:30

(14時までに入店)

☆定休日 火曜日

☆お食事時間 90分以内

味噌料理・自然食ビュッフェ「伝」/西尾市本町14番地

創業文久元年1861年 醸造元 (株)はと屋

〒445-0861 愛知県西尾市吾妻町21番地1

フリーダイヤル 0120-181084

Web <http://www.hatomiso.com>