



やさい工房

# あぐり Dining

MENU

数量限定



和食派の  
あなたに



## おまかせランチ 雅 -MIYABI-

1,480円(税込)

焼魚、茶碗蒸し、サラダ、揚げ物、小鉢、ご飯、味噌汁が付いた和食ランチ。

素材の食感を活かし、主食であるご飯に、魚・たまご等の主菜と季節の野菜、汁物を組み合わせたメニューです。

※季節・仕入れにより内容が変更になる場合がございます。



### SET DRINK セットドリンク

+ 220円(税込)

- |                              |   |                    |       |
|------------------------------|---|--------------------|-------|
| ・ノンアル梅酒<br>(ホット/アイス)         | じっくり漬け込んだ梅酒のような味わい。<br>まろやかな香りで、飲み口が爽やかです。  | ・コーヒー<br>(ホット/アイス) | ・オレンジ |
| ・とうもろこしの<br>ひげ茶<br>(ホット/アイス) | 自然な甘みと香ばしさが特徴の<br>とても飲みやすいお茶です。<br>※ノンカフェイン | ・サイダー              | ・りんご  |
|                              |   |                    | ・カルピス |

ごはんの量が選べます



大盛/普通/少なめ  
(同料金)

新潟県産  
コシヒカリ使用



## 和風おろしハンバーグ 1,200円(税込)

厚めのハンバーグは、ふんわりジューシーで食べ応え十分。

醤油ベースの和風ソースと粗削りな大根おろしが、お肉の旨味を引き立てます。

ご飯との相性も抜群で、お子さまから大人まで大人気のメニューです。



## チキン南蛮 1,080円(税込)

カラッと揚げた鶏肉を特製の南蛮酢に浸してソフトな食感に仕上げました。

ざっくり感としっとり感のコンビネーションが抜群の逸品です。

たまごたっぷり自家製タルタルソースと一緒に召し上がりください。



むーみーとん  
夢味豚のステーキ

1,400円(税込)

夢味豚のもつ柔らかな肉質と上質な旨味を十分に堪能できるステーキ定食。  
極上の霜降り豚肉の脂身が口の中で溶け、あふれる肉汁が熱々の鉄板の上で弾けます。  
大根おろしの和風ソースをかけてお召し上がりください。



むーみーとん  
夢味豚のタレかつ丼(3枚)

1,180円(税込)

新潟のソウルフード「タレかつ」を夢味豚で実現しました。  
サクサクの衣で揚げたお肉にオリジナルブレンドのタレが奏でる絶妙なハーモニー。  
シンプルだからこそ素材の良さが光ります。他では味わえない伝統の味をご堪能ください。

食べやすい  
中辛



## あぐりカレー

～素揚げ野菜を添えて～

980円(税込)

採れたての新鮮な野菜を素揚げにしてトッピングしました。

素揚げした野菜は彩りよく、カレーをたくさん吸って美味しさがプラス。

香り豊かなスパイスにコクと旨味が調和したマイルドな味わいとなっています。

## 海老と野菜の 冷やし天ぷらうどん

6月～9月



10月～5月

## 海老と野菜の 天ぷらうどん

1,280円(税込) 大盛り1,380円(税込)

なめらかで口当たりの良いもちりとしたうどんに、食べ応え十分の天ぷら盛り合わせ。

かつお風味たっぷりのつゆとよく合います。

天ぷらは、海老、かぼちゃ、さつまいも、ちくわ磯辺揚げ、舞茸の5種類です。



### SET DRINK セットドリンク

+ 220円(税込)

- ・ノンアル梅酒 (ホット/アイス) じっくり漬けた梅酒のような味わい。まろやかな香りで、飲み口が爽やかです。
- ・とうもろこしのひげ茶 (ホット/アイス) 自然な甘みと香ばしさが特徴のとても飲みやすいお茶です。 ※ノンカフェイン

- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・サイダー
- ・オレンジ
- ・りんご
- ・カルピス

ごはんの量が選べます



大盛/普通/少なめ  
(同料金)

新潟県産  
コシヒカリ使用

# KIDS ☆ MENU

## お子さまメニュー



### お子さまランチ

600円(税込)

のりたまごはん・ハンバーグ・エビフライ・ソーセージ・プチトマト・ブロッコリー・フライドポテト・ゼリー・ドリンク(オレンジ・りんご・カルピスからお選びください)

※カルピスの場合



### お子さまうどん

500円(税込)

※ 温かいうどんです

醤油うどん・ソーセージ・フライドポテト・ブロッコリー・ゼリー・ドリンク(オレンジ・りんご・カルピスからお選びください)

※カルピスの場合



### アレルギー表示について

えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生のアレルギー物質7品目について、使用している場合は右のアイコンを表記しています。

えび



かに



小麦



そば



卵



乳



※他のメニューと同一厨房、同一調理器具を使用し、食器その他も共用のためアレルギーが混入する可能性があります。  
※アレルギーに対する感受性には個人差があります。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。

# 一品・デザート

トマトとチーズが入った  
当店自慢の逸品



茶碗蒸し  
330円(税込)

“あと一品”に  
大好評



揚げ出し豆腐  
120円(税込)

スタッフオススメ!!



むーみーとん  
夢味豚のタレかつ  
300円(税込)

ピターな  
大人の味



昔懐かしプリン  
330円(税込)

新潟市秋葉区の  
平飼卵を使用



あぐりコロッケ  
150円(税込)



フライドポテト  
360円(税込)

カスタード  
クリーム入り



ふわふわチーズムース  
330円(税込)



バニラアイス  
300円(税込)



ドリンク単品  
各440円(税込)

- ・ノンアル梅酒 (ホット/アイス)  
じっくり漬け込んだ梅酒のような味わい。まろやかな香りで、飲み口が爽やかです。
- ・とうもろこしのひげ茶 (ホット/アイス)  
自然な甘みと香ばしさが特徴のとても飲みやすいお茶です。 ※ノンカフェイン
- ・コーヒー (ホット/アイス)
- ・サイダー
- ・りんご
- ・オレンジ
- ・カルピス



# TAKE OUT

## おうち de あぐり

作りたてをお持ち帰りできます



当店名物  
伝統の味



むーみーとん  
夢味豚のタレかつ弁当  
890円(税込)



チキン南蛮弁当  
890円(税込)



あぐりカレー  
850円(税込)



和風おろしハンバーグ弁当  
850円(税込)

新潟の  
ソウルフード



むーみーとん  
夢味豚のタレかつ  
280円(税込)



フライドポテト  
330円(税込)



あぐりコロッケ  
130円(税込)



昔懐かしプリン  
330円(税込)

新潟市秋葉区の  
平飼卵を使用



※写真はイメージです。

やさい工房



# あぐり Dining

営業時間… 11:00 ~ 14:30 (14:00最終受付)

TEL: 025-362-5858 定休日… 水曜 (祝日の場合は、翌日休み)

※前日15時までにご注文をいただければお待たせせずにお渡しできます。

平日限定

# 団体様 メニュー

## 要事前予約

10名様以上の団体様専用メニューです。

- ・1週間前のご予約をお願いいたします。
- ・テーブル60席、小上がり24席ございます。
- ・40名様以上で貸切りも可能です。
- ・その他、ご予算に応じてご相談ください。

### 海老と季節野菜の 天ぷら御膳 1,400円(税込)

天ぷら盛り合わせ・茶碗蒸し・サラダ・小鉢・ご飯・味噌汁の付いた団体様向けの特製ランチをご用意いたしました。天ぷらは、きめ細やかで軽やかな衣を纏い、さくっとした食感に仕上げております。旬の素材そのものの繊細な味をお楽しみください。



### むーみーとん 夢味豚のタレかつ丼(3枚) 1,180円(税込)



### 和風おろしハンバーグ 1,200円(税込)

※メニュー内容は、季節・仕入れにより変更になる場合がございます。



## SET DRINK セットドリンク

+200円(税込)

※団体様サービス価格となります。

- ・ノンアル梅酒(ホット/アイス)

じっくり漬けた梅酒のような味わい。まろやかな香りで、飲み口が爽やかです。

- ・とうもろこしのひげ茶(ホット/アイス)

自然な甘みと香ばしさが特徴のとても飲みやすいお茶です。 ※ノンカフェイン

- ・コーヒー(ホット/アイス)

- ・サイダー

- ・オレンジ

- ・りんご

- ・カルピス



やさしい工房

あぐり Dining

営業時間… 11:00 ~ 14:30 (14:00最終受付)

TEL: 025-362-5858 定休日… 水曜(祝日の場合は、翌日休み)

ネット予約ご利用の場合、お店から確認のご連絡をいたします。 [団体様専用予約フォーム](#) →



# こだわりの厳選食材



## 採れたての新鮮な野菜

あぐり Dining では、採れたての新鮮な野菜を使用しています。季節によって内容が変わるので、旬の味わいをご堪能いただけます。また、アグリパークは、季節の野菜の収穫体験や様々な調理体験、動物のエサやり体験、乳しぼり体験などの様々な体験や、季節毎に楽しいイベントをご用意していますので、ぜひご利用ください。



## 白根産・幻の霜降り豚 <sup>むーみーとん</sup> 夢味豚

柔らかい肉質と旨味、ロどけの良い上質な脂身が特徴の「夢味豚」。地元南区で養豚場を営む「キープクリーン」が、こだわりのオリジナル飼料と徹底した衛生管理のもとで育てた白根のブランド豚です。美味しい・安全・ヘルシーと三拍子そろった幻の霜降り豚をご堪能ください。



## いしづ農園 平飼い卵

新潟市秋葉区の「いしづ農園」で生産されている平飼い卵。良質な餌を食べ、自由な環境で、のびのびと元気いっぱいになった鶏の卵です。新鮮で黄身が濃く、たまご本体の味わいをしっかりと感じられます。この平飼い卵を使った当店のプリンはお子さまから大人まで大人気の一品です。



やさしい工房

当店は、新潟市南区のアグリパーク内にあるレストランです。

地元南区で採れた食材を主に使用し、安心して食べられるメニューを提供しております。

また、地産地消に取り組み、地元の農産物や特産物の魅力や美味しさを発信していきたいと思ひます。

ぜひ、ご利用ください。



営業時間… 11:00 ~ 14:30 (14:00最終受付) TEL: 025-362-5858

\*テイクアウトは、前日15時までにご注文をいただければ、お待たせせずにお渡しできます。

\*営業時間・定休日は変動する場合があります。ご来店の際はアグリパークHPなどをご覧ください。

定休日… 水曜 (祝日の場合は、翌日休み)

最新情報は公式Instagramからご覧ください。



