

やさい工房

あぐり Dining

MENU



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 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 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
大盛り
無料

※ごはん少なめにも
できます(同料金)

新潟県産
コシヒカリ使用



デミハンバーグ

1,200円(税込)

旨味が凝縮した合い挽き肉をオーブンでじっくり焼き上げました。
あふれる肉汁と、コク深く、ほんのりビターなデミグラスソースのマリアージュをお楽しみください。
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。

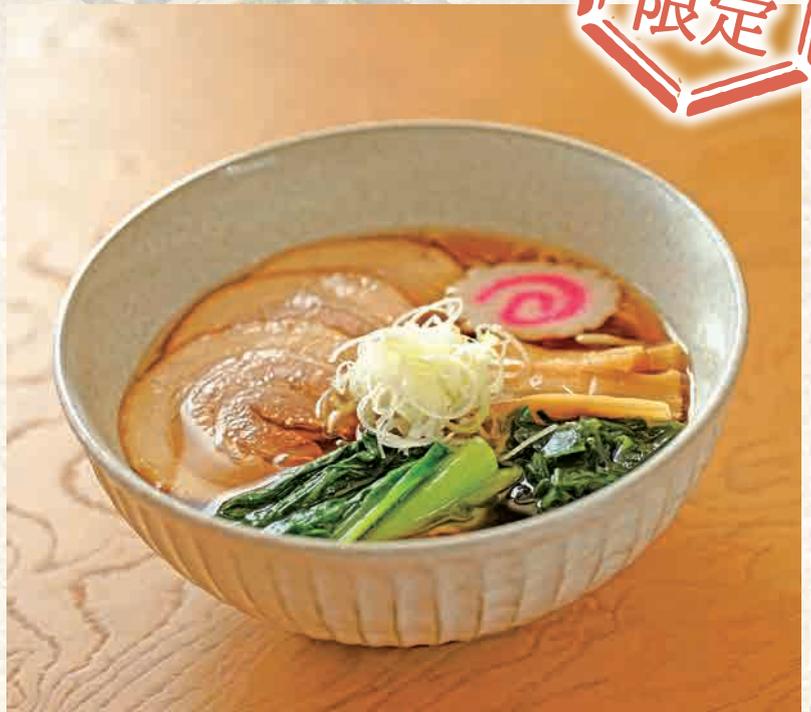
季節限定

中華そば(醤油)

780円(税込)
大盛り 890円(税込)

やや縮れた中細麺は喉越し良く、醤油のキレと鶏ガラ・煮干しの旨味が調和した、あっさりとしながらも味わい深いスープによく合います。

チャーシュー、メンマ、小松菜、わかめ、ネギ、ナルトがのった、どこかノスタルジックな雰囲気を感じる王道の中華そば。



SET DRINK セットドリンク

+220円(税込)

- ・ノンアル梅酒 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 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
大盛り
無料

※ごはん少なめにも
できます(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 ～星のハンバーグ～

650円(税込)

ゆかりごはん・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・
鶏の唐揚げ・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



お子さまラーメン 550円(税込)

醤油ラーメン・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



落花生



※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)

当店名物
伝統の味



むーみーとん
夢味豚のタレかつ
300円(税込)



あぐりコロケ
150円(税込)



鶏の唐揚げ
480円(税込)



フライドポテト
360円(税込)

新潟市秋葉区の
平飼卵を使用



ピターな
大人の味



昔懐かしプリン
330円(税込)



バニラアイス
330円(税込)



ドリンク単品
各440円(税込)

- ・ノンアル梅酒
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
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

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 ^{むーみーとん} 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。



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)

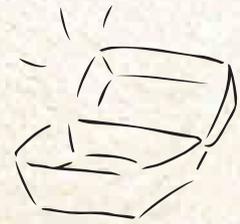
最新情報は公式Instagramからご覧ください。





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)



デミハンバーグ弁当
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)



鶏の唐揚げ
450円(税込)



昔懐かしプリン
330円(税込)



あぐりコロケ
130円(税込)



フライドポテト
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)

*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愉しみてください。



むーみーとん

夢味豚のタレかつ丼(3枚)

1,180円(税込)



デミハンバーグ

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

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

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→



