

ふだんのごちそう

Café 秘玄流



明治の蔵を
くつろぎのcaféに。



大人気!! 元気になる 発酵ごぼう弁当

麴香る味噌汁・和菓子付

1,800円(税別)

+400円で
ごぼう
コーヒー付

繊維たっぷりのごぼうと
にっぽんの発酵、根菜を中心にした
「食べて元気になる！」薬膳ならぬ、根膳料理。
地元戸次に昔から伝わる家庭料理です。
デトックスにもどうぞ！

- ・ごぼうの1本揚げは、手間暇かけて味付けしたごぼう丸ごとをてんぷらにしました。
- ・発酵玄米は小豆入り。玄米から炊き、3～4日ほど発酵させました。デトックス効果があるといわれています。
- ・ごぼう豆腐は昆布だし・鶏ガラスープ・摺りごぼうを蓮粉でんぷんで練っています。
- ・筑前煮は帆足本家に伝わる伝統の味です。
- ・サラダにかかっているごぼう・にんじンドレッシングは、富春館手作りです。

※旬の食材を使う為季節により内容が変わることがございます。ご了承くださいませ。

元気になる 発酵ごぼう弁当 スペシャル

要予約

3,000円(税別)

発酵ごぼう弁当+2品、デザート
ごぼうコーヒー or コーヒー付

レストランでは、身体に優しいごぼう
と季節野菜のコース料理(3,000円～)
をお召し上がりいただけます。

【2日前までの要予約】



理想の田舎弁当

麴香る味噌汁・和菓子付

1,600円(税別)

+400円で
ごぼう
コーヒー付

昔ながらのにっぽんの食材をお弁当箱に
綴じ込みました。野菜コロッケは季節変わり。

ご飯は、村田さんの自然栽培餅米入り。

香りよくモチモチです！

体が喜ぶ普段着のごちそうです！

宮崎 川越さんの自然栽培切り干し大根／やばけいの有精卵
／九重町麻生しょうゆさんの 無添加合わせ味噌／安心院 豆の
力やさんの遺伝子組み換えしていない絞りたて大豆など

※旬の食材を使う為季節により内容が変わることがございます。
ご了承くださいませ。

戸
次
ご
ぼ
う



大分の中心を流れる大野川。かつて川の氾濫でたっ
ぷりミネラルを吸った肥沃な土壌は、根菜類をたくま
しく育てます。特に戸次は昔からごぼうの産地として
知られ、香り高い味わいの深さが特徴です。ごぼうの
効能、素晴らしさを多くの方々に知っていただくために、
戸次ごぼうを生かしたお料理を考案いたしました。
新たな時代に向けて、お菓子やコーヒーなどにも挑戦。
ここにしかない味をお楽しみ下さい。

※ごぼうには、便秘・肥満・糖尿病・コレステロール
抑制・貧血・冷え症・動脈硬化などの予防や利尿・
抗酸化・消炎などの働きがあると言われています。



バランス 普茶弁当

麴香る味噌汁・和菓子付

2,000円(税別)

+400円で
ごぼう
コービー付

※普茶料理…300年前、中国明の隠元禅師が
京都に萬福寺を建立した折より
伝わる精進料理。

帆足本家は古くから多くの文人墨客を
篤くもてなしてきました。

かれらはこの地で詩画を描き、煎茶を嗜みました。
その余韻を楽しむべく茶礼のあとの普茶料理を、
野菜中心の富春館風にアレンジしました。

ごぼうの蒲焼きはご注文後、
自家製たれを数回ハケ塗りします。
また、20品目すべて手作りのため、
少々お時間をいただきます。
ご了承ください。

- ・お豆腐の味噌漬け／麴香る味噌汁(はと麦・玄米)／
無添加 九重の麻生しょうゆ／犬飼の大津留商店のお酢
／ごぼう中華おこわは LIFE&DELI にて販売しています。
- ・サラダにかかっているごぼう・にんじンドレッシングは、
富春館手作りで。
- ・れんこん餅(和菓子)は菓子処一楽庵にて販売しています。
- ・お弁当箱は京都在住 川勝英十津氏の軽くて丈夫な桐の
うるしです。富春館 gallery にてお買い求めできます。

※季節により一部内容が変わります。



ベーコンとなすの トマトクリームパスタ

1,400円(税別)

+100円で
こんがり酒粕
おにぎり付

長時間煮込んだ自家製トマトソースに
ベシヤメルソースを加えました。
少しピリ辛で後をひく美味しさです。



自家製ベーコンの カルボナーラ

1,400円(税別)

+100円で
こんがり酒粕
おにぎり付

健康な黒豚に塩麴をまぶし燻製した
自家製ベーコンと、健康な卵で作った
あっさりカルボナーラです。

カフェ、レストランで
使用している調味料は、
できる限り身体に優しい
無添加のものを心がけています。

カフェで提供している
スイーツ、和菓子、調味料などは
LIFE&DELI、一楽庵にて
お買い求め頂けます。
是非お立ち寄りくださいませ。

※表示価格は税抜きとなります。



天然酵母ピッツアマルゲリータ

1,100円(税別)

手作りトマトソースとジェノベソースに
モッツアレラチーズをトッピングした
薄焼き四角ピザです。



自家製ベーコンの キッシュロレーヌ

◆サラダ付 1,400円(税別)

パイ生地に塩麴自家製ベーコン、野菜、牛乳、生クリーム、
玉子、チーズを入れ焼き上げました。
焼き立てをお出しするため20分程度お時間を頂きます。

セットメニュー

A 味噌汁・ご飯 セット 400円
(白米 or 黒・緑・赤のミックス米)

B パン・サラダ セット 400円

C パン・サラダ・スープ セット 600円

◆味噌汁・ごはん・パン・サラダ 単品は 各200円



サラダ

イメージ



パン(3名分)

イメージ

・ピザ生地、トマトソースは LIFE&DELI にてお買い求めできます。



お野菜パエリア「桃花流水」風

1,400円(税別)

豊後鶏のブイヨンと魚介のダシ、豊後竹田産サフラン、オリジナルトマトソースをお米と炊き込みました。全ての旨みが詰まって、後を引く美味しさです。旬のお野菜でヘルシーにどうぞ。



放牧あか牛の旬野菜カレー

1,500円(税別)

ストレスのない健康なあか牛をじっくり煮込み、20種類以上のスパイス、たっぷりの野菜、りんご、トマトソースと煮込みました。ごぼうピクルスとどうぞ。

セットメニュー

- A 味噌汁・ご飯 セット 400円
(白米 or 黒・緑・赤のミックス米)
- B パン・サラダ セット 400円
- C パン・サラダ・スープ セット 600円

◆ 味噌汁・ごはん・パン・サラダ 単品は 各200円



サラダ

イメージ



パン(3名分)

イメージ



洋バーグ

放牧あか牛と梅酢黒豚の洋風ハンバーグ

◆ トマトクリームパスタ付 1,300円(税別)

ストレスフリーのあか牛と黒豚の究極のハンバーグです。
あか牛は、無駄な脂肪がなくあっさりして和牛本来の旨みがあります。自家製デミソースは野菜から煮込みました。



和バーグ

おろし大根のハンバーグステーキ

◆ 和のお惣菜付 1,300円(税別)

ストレスフリーのあか牛と黒豚の究極のハンバーグです。
あか牛は無駄な脂肪がなくあっさりして和牛本来の旨みがあります。自家製ごぼうポン酢とおろし大根であっさりどうぞ。

セットメニュー

- A 味噌汁・ご飯 セット 400円
(白米 or 黒・緑・赤のミックス米)
- B パン・サラダ セット 400円
- C パン・サラダ・スープ セット 600円

◆ 味噌汁・ごはん・パン・サラダ 単品は 各200円





放牧あか牛の ハンバーグ サンドイッチ

◆ドリンク付 1,500円(税別)

自家製パンにあか牛のハンバーグ、おからサラダ、
健康な卵オムレツなどサンドしました。
ここにしかない味です！



富春館 サンド

◆ドリンク付 1,400円(税別)

自家製パンに手作りチキンハム、おからサラダ、
健康な卵オムレツなどをサンドしました。

カフェ、レストランで
使用している調味料は、
できる限り身体に優しい
無添加のものを心がけています。

カフェで提供している
スイーツ、和菓子、調味料などは
LIFE & DELI、一楽庵にて
お買い求め頂けます。
是非お立ち寄りくださいませ。

※表示価格は税抜きとなります。



VSプレート ベジ・スウィートプレート

◆ドリンク付 **1,500**円(税別)

ごぼうキッシュ、季節の米粉シフォンケーキ、
れんこん餅、野菜サラダ等ヘルシーな品を
1プレートにしました。
軽いアフタヌーンティーにも！



フローズン レアチーズケーキ ブルーベリーソース

◆ドリンク付 **900**円(税別)

ヨーグルト風味のレアチーズ
ケーキと果物・ナッツ類を合
わせた相性のいい、革命的な
おいしさです！



富春館 ザッハトルテ

◆ドリンク付 **850**円(税別)

「ヴァローナ」のカカオマス、
健康な卵、和三盆糖使用、小麦粉
不使用のプディングチョコラに、
季節ジャム、チョコをコーティ
ング。ドイツ伝統菓子を富春館
風アレンジしました。

※表示価格は税抜きとなります。



STS スウィートティーセット

◆ドリンク付 **1,000円(税別)**

3種の味をアソートしました。
その日により変わることがございます。



ベイクド チーズケーキ プレーン

◆ドリンク付 **800円(税別)**

上質なクリームチーズ、生クリーム、オーガニックシュガー、放飼いの鶏の有精卵など材料を吟味し焼き上げました。



季節の チーズケーキ 木の芽・パンプキンなど

◆ドリンク付 **800円(税別)**

旬の野菜や果物を生地に練り込みました。それぞれの味が相性よくマッチして絶妙なおいしさです！

※内容はスタッフにお訪ねください。



和ティラミス

◆ドリンク付 850円(税別)

米粉ロール生地にコーヒーリキュールを
しみ込ませ、良質マスカルポーネを
ふんわりかぶせました。
クラッシュクッキー入りです。
リピーター多し！



スウィート ポテトパイ

アイスクリーム添え

◆ドリンク付 850円(税別)

さつま芋に牛乳、卵、生クリーム
を加え、パイ生地に焼き上げ
ました。パニラアイスクリーム
と相性抜群！ 素朴な味です。



くるみと カシューナッツの キャラメルケーキ

◆ドリンク付 800円(税別)

ナッツ類、ラムレーズンをキャラ
メリゼし、バスク生地で包んだ
焼き菓子です。オーガニック
シュガー使用。



米粉の和三盆 ロールケーキ

◆ドリンク付 800円(税別)

健康な鶏の有精卵、自然栽培米粉、
上質和三盆糖を使っています。
もちっとした食感で上品なお味です。



季節の シフォンケーキ

◆ドリンク付 800円(税別)

季節の野菜、果物を健康な卵と
村田さんの自然栽培米粉で焼き
上げました。ふわっと、クシュッ
と、とろける優しい味です。



季節のタルト ラフランス 庭のいちじくなど

◆ドリンク付 800円(税別)

季節の果物を生かし甘さ控えめ
の素朴な味に仕上げた優しい
家庭の味です。

スイーツや和菓子は、
LIFE&DELIと一楽庵とで
お買い求め頂けます。

※表示価格は税抜きとなります。



冷やし白玉ぜんざい

◆お煎茶付 **800円(税別)**

大納言冷し小豆、もちもち白玉、
バニラアイスを組み合わせました。
お口にとろける絶妙なハーモニーです。



栗入りぜんざい

◆お煎茶付 **800円(税別)**

+100円でお抹茶に変えられます。

大納言小豆の香り漂うぜんざいに、
つきたて餅を焼き入れました。



和ティーセット

◆お煎茶付 **700円(税別)**

+100円でお抹茶に変えられます。

れんこん餅、丸帆餅、季節の和菓子など、
一楽庵手作りの和菓子をセレクトしました。

お飲み物

- ◇ ごぼうコーヒー 500円
(ごぼうスティック付き)
- ◇ オリジナルブレンドコーヒー 500円
(アイス or ホット)
- ◇ 紅茶 フォートナム&メイソン
Bクラシック アールグレイ 500円
(アイス or ホット)
- ◇ ストレートみるくココア 500円
(アイス or ホット)
- ◇ スカッシュ 500円
レモン or かぼす or 柚子
- ◇ しぼってそのまんまりんごジュース 500円
- ◇ ほんもの100%みかんジュース 500円
- ◇ 自家製ジンジャーエール 600円
- ◇ 凍頂ウーロン茶 500円
- ◇ 杵築タナカレンコンの 500円
オーガニック蓮茶
山の水で育った蓮の葉と茎から抽出した、ポリフェノール
たっぷりのデトックス効果が高い希少なお茶です。
- ◇ 元気になる 甘酒ラッシー 600円
- ◇ カフェカプチーノ 550円
- ◇ 自然栽培ダイヤモンドトマトジュース 700円
無農薬対・無施肥の自然栽培。太陽と月と地球の
エネルギーがギュッと詰まったトマトジュースです。
- ◇ タナカれんこんスムージー 750円
大分杵築にて山の水と肥沃な土で育つ備中種れんこんに、
ヨーグルト、フルーツ、季節の野菜をブレンドしました。
- ◇ ノンアルコールビール 500円
- ◇ ビール 600円
- ◆ その他アルコールございます。おたずねくださいませ。



ごぼうコーヒー



タナカレンコンスムージー



自然栽培ダイヤモンド
トマトジュース

※表示価格は税抜きとなります。

お弁当を召し上がった方は
ごぼうコーヒーを100円引きにて
提供させていただきます。