

素材について

Yasato de toretaでは、八郷地区を中心とした石岡市の生産者のみなさまが手塩にかけて育てた食材を使用しています。

[生産者のみなさま]

恋菜ファーム、田中農園・ベトラン、
土れ味農園、長井農園、鈴木牧場、
櫻井養鶏場

※ 順不同、敬称略



椅子について

レストランの椅子は、「やさとの椅子展」のメンバーによる作品を使用しています。
それぞれに個性豊かな椅子たち。
座る楽しみをどうぞ。

[[「やさとの椅子展」のみなさま]

小田島久則、清水将勇、関本生次、
長谷川利雄、松居久美、コウノストモヤ、
大貫タツヤ、小野瀬真吾、館圭佑、野崎重仁、堀場清、
大場勝利

※ 順不同、敬称略

MENU

※野菜の収穫により、メニューに変更がある場合がございます。

※小麦、大豆、乳製品等の原材料を含みます。

アレルギー物質についてはスタッフにご相談ください。

※当店で使用しているお米は、全て茨城県産です。

2020.5.15

今月の Lunch Menu

(火~金)11:00 ~ 15:00

(土日祝)11:00 ~ 14:30



トータランチ 1,650円

八郷の恵みの前菜

天然酵母のパン or 八郷産のライス

石岡銘柄ポークのグリル パセリのソース
ポークを白ワインとブランデーで柔らかく煮込み、
表面を香ばしく焼いています

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)



「田中農園 ペトラン」の天然酵母フオカッチャ。
ペトランでは、畑の人参から酵母を起こし、
自家製天然酵母を作り、培養しています。



筑波山麓の八郷の大地で育ったコシヒカリ
「菊地さんの米」を、丁寧に炊き上げました。

パスタランチ 1,600円

八郷の恵みの前菜

菜花と弓豚キーマカレーの
クリームスパゲッティ

コーヒー or 紅茶(ホット/アイス)

キッズランチ 1,050円

トータミニサラダ

弓豚のミートソースパスタ

ジュース
(アップル or ブラッドオレンジ)

OPTION ※全セット共通

季節のデザート +390円

季節の食材を用いた手造りデザート

- パスタ大盛 ----- +220円
- ライス大盛 ----- +110円
- パン(2個) ----- +220円
- パン(1個) ----- +110円
- ドリンクおかわり(コーヒー/紅茶) ----- +170円