

農家レストラン
はる さん さん
陽・燦燦

畑の中のレストラン
自然に囲まれた心安らぐ空間で
洗練されたお料理を。

Grand Menu



このメニューはにんじんの皮をアップサイクルした
紙素材「vegi-kamiにんじん」を使用しており、
素材の売上の一部がフードロス削減の活動に役立てられます。



「野菜が主役」



生産者が心を込めて育てた食材の特徴に合わせ、
野菜の魅力を最大限に引き出したお料理をお楽しみいただけます。
淡路島の豊かな自然環境の中で、心安らぐひとときを。

当店は自社農園や淡路島の採れたて野菜が主役の
畑の中の農家レストランです。

野菜本来のうまみと魅力を最大限に引き出すことで、
淡路島の新鮮な食材とともに洗練された
「野菜が主役」のお料理を皆様へお届けします。

畑と島の食材を愉しむ

※ 陽・燦 燦 コース ※

全6品 / ¥4,000_(税込)～

畑でとれた旬のお野菜や大自然の淡路島で育まれた食材を
堪能いただける全6品の特別コースです。

メインには淡路麺業さんの「モッチリーニ」を使用した生パスタ、
そして本日のお肉料理または鮮魚料理どちらかお選びいただけます。
お肉料理には淡路島えびすもち豚または淡路牛をご用意しております。

季節のデザート付きで淡路島の旬の食材を
思う存分お楽しみくださいませ。

淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

本日の淡路島生パスタ

本日のお肉料理または鮮魚料理

- ・淡路島えびすもち豚のロースト
- ・淡路牛のグリル (+¥500)
- ・本日の鮮魚料理 (+¥350)

※お選びいただけます

季節のデザート



Set Menu

陽・燦燦 セットメニュー

畑でとれた新鮮な旬のお野菜や
大自然の淡路島で育まれた食材を堪能。
メインディッシュをお選びいただく、
全4品の人気 NO.1のランチセットです。

旬野菜と淡路島食材を愉しむ「陽・燦燦セット」

旬野菜の淡路島生パスタ

全4品 / ¥2,700(税込)



メインのパスタには淡路麺業さんの生パスタ「モッチリーニ」を使用。
もちもちとした柔らかい食感が大きな特徴。
一口で乾燥パスタとの違いを感じることができる生パスタです。
淡路島の旬野菜を添え、日替わりでご用意しております。

淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

本日の淡路島生パスタ

セットでお得

Drink Set + ¥400(税込)

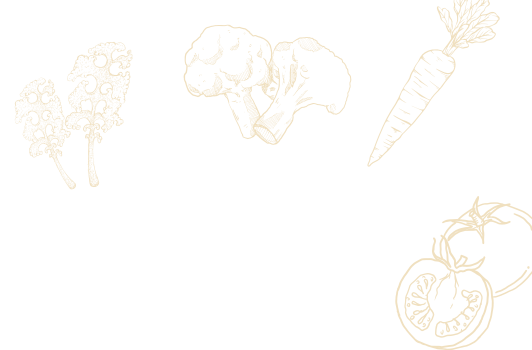


- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー

Dessert Set + ¥750(税込)



- ・畑のティラミス
- ・本日のデザート



旬野菜と淡路島食材を愉しむ「陽・燦燦セット」

ベジタブルディッシュ

全4品 / ¥2,700(税込)



メインのベジタブルディッシュは「玉ねぎとじゃがいものオープン焼き」。

甘くてジューシーな淡路島玉ねぎとほくほくのじゃがいも。

淡路島の野菜の旨味が凝縮された陽・燦燦自慢の逸品です。

中のバジルソースと絡めながら、お楽しみください。



淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

本日のベジタブルディッシュ

セットでお得 //

Drink Set + ¥400(税込)



- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー

Dessert Set + ¥750(税込)



- ・畑のティラミス
- ・本日のデザート

Set Menu

陽・燦燦 セットメニュー

畑でとれた新鮮な旬のお野菜や
大自然の淡路島で育まれた食材を堪能。
メインディッシュをお選びいただく、
全4品の人気 NO.1のランチセットです。

旬野菜と淡路島食材を愉しむ「陽・燦燦セット」

淡路島えびすもち豚のロースト

全4品 / ¥3,000(税込)



メインのお肉は「淡路島えびすもち豚のロースト」。

えびすもち豚はバナナを食べて育った豚で、脂身の上品な甘さやジューシーな肉質が特徴。

希少性が高く「究極の豚」と称されています。

季節野菜のグリル、日替わりの特製ソースとお楽しみくださいませ。

淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

淡路島えびすもち豚のロースト

セットでお得

Drink Set + ¥400(税込)

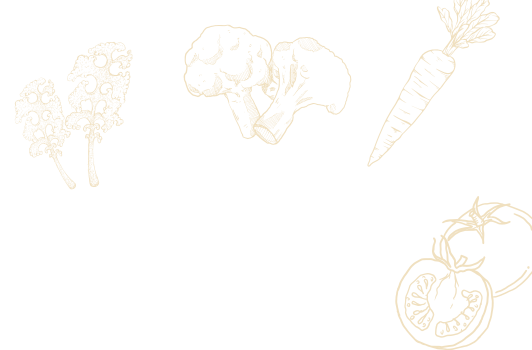


- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー

Dessert Set + ¥750(税込)



- ・畑のティラミス
- ・本日のデザート



旬野菜と淡路島食材を愉しむ「陽・燦燦セット」

淡路牛もも肉のグリル

全4品 / ￥3,500(税込)



メインのお肉は「淡路牛もも肉のグリル」。

淡路牛は淡路島で生産されるブランド牛。

筋繊維が細かく柔らかく、淡路牛本来の甘みと香りが特徴です。

季節野菜のグリル、シェフ特製のソースと一緒に楽しみくださいませ。



淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

淡路牛もも肉のグリエ

セットでお得

Drink Set + ￥400(税込)



- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー

Dessert Set + ￥750(税込)



- ・畑のティラミス
- ・本日のデザート

Set Menu

陽・燦燦 セットメニュー

畑でとれた新鮮な旬のお野菜や
大自然の淡路島で育まれた食材を堪能。
メインディッシュをお選びいただく、
全4品の人気 NO.1のランチセットです。

旬野菜と淡路島食材を愉しむ「陽・燦燦セット」

本日の鮮魚料理

全4品 / ¥3,350(税込)



メインには瀬戸内近郊で獲れた鮮魚を使用した「本日の鮮魚料理」。
ポワレやムニエルなど、その日一番美味しく
お召し上がりいただける調理法でご用意しております。
季節野菜のグリル、特製ソースと一緒にぜひお楽しみくださいませ。

淡路島ガルグイユ風サラダ

(10種類以上の野菜を使用した旬のサラダ)

畑の野菜たっぷりスープ

自家製パン

本日の鮮魚料理

セットでお得

Drink Set + ¥400(税込)



- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー

Dessert Set + ¥750(税込)



- ・畑のティラミス
- ・本日のデザート

Kid's Plate

陽・燦 燦 お子様プレート



野菜たっぷりナポリタン

¥1,400(税込)

野菜がたっぷり入った
トマトソースのナポリタンパスタ。
モチモチした食感の生パスタで
ご用意しております。
サラダと野菜たっぷりスープが
ついてきます。

野菜たっぷり チキンライス

¥1,200(税込)

ケチャップソースベースの
チキンライス。
サラダと野菜たっぷりスープが
ついてきます。



お子様におすすめ! ドリンク //



- ・淡路島 平岡農園のレモネード ¥700
- ・山香るクラフトコーラ ¥700
- ・オーガニックりんごジュース ¥630
- ・オーガニックオレンジジュース ¥630
- ・オーガニックぶどうジュース ¥630

※いずれも税込

愛情込めた農援隊カレー！
季節野菜たっぷりのカレーもご用意しております！

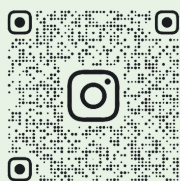
農援隊の 淡路牛すじ玉ねぎカレー

¥1,980 (税込)

淡路牛すじカレーをベースに
季節野菜をゴロゴロと。
ミニサラダとスープ付きがついてきます。
淡路牛の旨味がしみ込んだ
特製カレーをぜひ。



公式Instagramアカウント



@HARUSANSAN.AWAJI

農家レストラン 陽・燦・燦

季節限定デザートや
畑の様子等、発信中です！
是非フォローいただけたら
嬉しいです。

