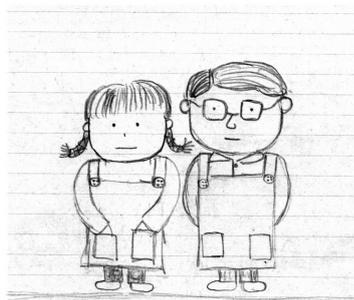


ハーツと生活の工房 ニンナ♡ナンナ こころとからだにいいものばかり。。。

☎0979-6126 大分県竹田市荻野大平800 Tel. Fax. 0974-68-2778 <http://www.ninna.jp> 週末(土日)の11~15時営業。

menu



その他の日は加工・農作業としていまのこころ約ください。

ニンナ♡ナンナ: (イタリア語の) ねんねんこころ。。。 nanna@ninna.jp

おまかせコース

お二人様から
お一人様 2000円

前 菜

ニンナ♡ナンナの加工品が少しあつ。

クラスワイン（赤・白）・トマトジュース・りんごジュースのいおれか

ピザ

天然酵母でもちりふくらんでいます。
自家製ソーセージと季節の野菜のトッピング。

季節のサラダ

ニンナ♡ナンナの畑から採ってまたばかりの野菜。
季節によって多かったり少なかたり。

またはスープ

それでもサラダが無理な季節には
ベーコン風味の野菜たっぷりスープになります。

ラザニア

国産強力粉を卵だけで練った自家製生地。
ホワイトソース、ミートソース、トマトソースとチーズがたっぷり。

三人様以上のとき、ニョッキまたはリゾット

小麦粉をじゃがいもと卵黄だけで練った、自家製のニョッキ。
ニンナ♡ナンナの無農薬の玄米と紫黒米のリゾット。

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

にんにくと
EXバージンオリーブオイルと唐辛子。

デザート

ハーフティー・コーヒー

トマトジュース・りんごジュース・梅ジュースのいおれか

コーヒーは有機栽培のペルーコーヒーです。
ハーフティー・梅ジュースは自家製です。
トマトジュースは自家製造。自家農園100%のこともあります。

おまかせコースのお料理は日によって変わることがあります。
おなかいっぱいになります。取り分けをお召し上がりください。

パスタひと品のコース

おまかせコースでは多岐あるときに。

おひとり様でコース

パスタのコース

どれも 1700円

・トマトソース

ニンナ♡ナンナのオリジナルのトマトソースと季節の野菜。

・バジルソース

バジルの香りがたっぷり。

・オーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

にんにくとEXバージンオリーブオイルと唐辛子。

・カルボナーラ

卵（平飼いわ精卵）と自家製ベーコン。

どれも自家製ソース

どれかひと品お選びください。

ピザまたはニョッキまたはリゾットのコース

どれも 1700円

自家製リーゼージと季節の野菜のトッピングのピザ。
小麦粉をじゃがいもと卵黄だけで練った、自家製のニョッキ。
ニンナ♡ナンナの無農薬の玄米と紫黒米のリゾット。

ラサニアのコース

1850円

国産強力粉を卵だけで練った自家製生地。
ホワイトソース、ミートソース、トマトソースとチーズがたっぷり。

パスタひと品のコースにはそのほかに次のものがつきます。

前 菜

ニンナ♡ナンナの加工品が少しおつ。

クラスワイン（赤・白）・トマトジュース・りんごジュースのいおれか

季節のサラダ

ニンナ♡ナンナの畑から採ったまたばかりの野菜。
季節によって多かたり少なかたり。

またはスープ

それでもサラダが無理な季節にはベーコン風味の野菜たっぷりスープになります。

デザートと

ハーフティー・コーヒー

トマトジュース・りんごジュース・梅ジュースのいおれか

ハーフティー・トマトジュース・梅ジュースは自家製です。

追加の前菜と一品料理

前菜

600円

ニンナ♡ナンナの加工品が少しあつ。
およそ二名様分です。三名様分は900円。

自家製ソーセージ

600円

荻野産の冷凍ではない新鮮な豚肩肉と
畑のセージ・タイム・ニンニク、天日塩のソーセージ。
ソーセージは一年で一番寒いときに、一年分を作ります。
燻煙してない生ソーセージのこともあります。

ハーフオムレツ

600円

平飼いの精卵と畑からとってきた季節の野菜。

ショルダーベーコンと季節の野菜

1000円

ニンナ♡ナンナではベーコン・ソーセージを作るとき、
一緒にショルダーベーコンも作ります。

ポトフ

1200円

ニンナ♡ナンナの畑の野菜がころん。

秋から冬

季節のサラダ

350円

ニンナ♡ナンナの畑から採ってきたばかりの野菜。
季節によっては食べきれないほどの量であったり、温野菜になったり。。。
ドレッシングはニンナ♡ナンナ自慢のミックスハーブと
天日塩・E Xバージンオリーブオイルとりんご酢です。

天然酵母パン

200円

卵・牛乳・バターを使っていない天然酵母パン。
日によって、あたり無かったり。。。。

追加のお飲物

どれも	400円
お食事と一緒にときは	300円

ハーブティー

ニンナ♡ナンナ農園のレモンバーベナと
ミントとカモミールのミックス。
三種ともすべてフレッシュという特別の
季節もあります。(5~6月)

りんごジュース

長野県上田産の特別のりんごジュースは、
かの地も高齢化のため入手不可になってしまいました。
これは生協のりんごジュースです。

トマトジュース

荻町の生食用のトマトをニンナ♡ナンナがジュースに加工しました。
なぜニンナ♡ナンナのトマトをジュースにしないか。それはすべて
パスタソースにしてしまうからです。

梅ジュース

自家農園の梅を
オーガニックシュガーに
漬込みました。

コーヒー

フェアトレードを取引されたオーガニックコーヒー。
ペルーストレートは 有機JAS認証されています。

クラスワイン(赤・白)

300円

ニンナ♡ナンナ選りすぐりの世界のワイン。

ネカンタワイン(赤・白)

500円

小ぶりのネカンタでも量がたっぷり。(クラスに三杯分)

アビスビール(大びん)

600円

キネス(小びん)

500円

・ニンナ♡ナンナオリジナルの自家製トマトソース

自家農園の真っ赤な加工用トマト・自家農園のハーブ色々（オシガノ・バジル、、、）
オーガニックEXバージンオリーブオイル、天日塩、、、
タマネギは1年で300kgも作っていましたが、だんだん大変になって、
近頃は一部、竹田市産・熊本県産を使うようになってしまいました。

・自家製ドレッシング

オーガニックEXバージンオリーブオイル、純りんご酢、天日塩、と
オリジナルブレンドのミックスハーブをその場でひとませ。

ということは、**ニンナ♡ナンナ**のハーブソルトがあれば、どこでも簡単に
同じものが作れます。

・自家製ベーコン

真冬に1年分を、たっぷり燻煙して作ります。

『トマトソースのパスタ、カルボナーラ、ピザ、、、』がとておいしくなります。

・自家農園の豊富な野菜

たまねぎ、にんじん、じゃがいも、キャベツ、にんにく、とうがらし、、、

サラダ野菜は、、、
レタス、リーフレタス、ルコラ、
ちょっと珍しいサラダ菜色々。。。

ハーブは
オシガノ、パセリ、バジル、タイム、
ローズマリー、セイボリー、、、

季節によって、サラダの量が食べきれないくらい多くなったり、
温野菜になったりします。

・小麦粉も自家農園小麦粉でしたが、今では主に熊本県産の国産小麦粉です。

それと、イーストではなく、天然酵母を使用。

・荻町馬背野の『日々の風農園』の平飼卵有精卵。

・ラ・テラ・イルチェロ社のオーガニックパスタ。

・よつば乳業のバター。国産ゴーダシュレッドチーズ（セルロースのない）。

・**ニンナ♡ナンナ**の果樹園・ハーブと花のガーデン・田んぼ・畑は
すべて、農薬を使わず、有機肥料だけで育てています。

・**ニンナ♡ナンナ**では、料理も加工品も、素材から楽しんで作って
います。できるものは何でも自家製です。化学調味料その他の添加物
は一切使っていません。また、オーガニックの素材とそれに近いもの
を購入しています。

・洗い物には（合成洗剤ではなく）石鹼を使っています。

・**ニンナ♡ナンナ**のレストランは土日の11~15時営業。そのほ
かの日は年中無休で加工・農作業をしています。

・卵・肉・乳製品を使わないピザ・パスタもお作りいたします。



20年後。。。