

ニンナナンナの週末限定レストラン



ニンナナンナの農園で採れたココロとカラダに優しい旬の素材を使ったお料理をお出ししています。ピザ、ラザニア、ニョッキ、リゾットもすべて手作り。農園のお世話もありますから、週末だけの特別レストランです。

MENU 紹介

- パスタセット -----
 [季節のサラダとお飲み物付]... ¥1,200~
- 単品も色々 -----
 ・自家製ラザニア
 ・天然酵母のピザ
 ・じゃがいもと卵黄のニョッキ
 ・玄米と紫黒米のリゾット
 ・オーガニックスパゲティと自家製ソース
 各 ¥700~ 『お気軽なセット』は+500円で
 サラダ・飲み物がつきます
- コースも色々 -----
 ・おまかせコース... ¥2,000~
 そのほかのコース... ¥1,600~



ninna nanna ニンナナンナ
 〒879-6126 大分県竹田市荻町大平 Tel 0974-68-2778 <http://www.ninna.jp>
 ●営業日 / 土・日曜日 ●営業時間 / 11:30 ~ 15:00
 その他の日時は年中無休で加工・農作業をしていますのでご予約ください



ニンナナンナの ハルナツアキフユ

The four seasons ninna nanna

5人の子どもを育てるとき
 ココロにもカラダにも
 いいものを食べさせたい
 それが何よりも基本でした

ニンナナンナの工房では...

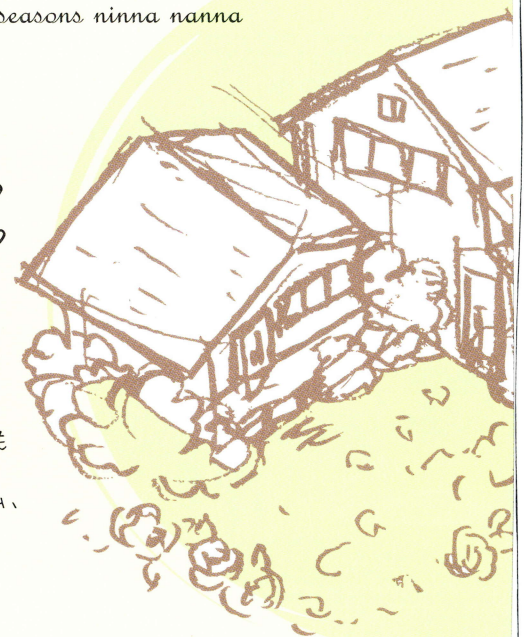
私たちは5人の子どもを育てる時、毎日食べるものなのだからできる限り手作りの、心にもからだにもいいものを食べさせたい、それが何よりも基本でした。それと同じ気持ちで、ニンナナンナでパスタソース、ジャム、ケーキ、パン、ハーブ加工品... それから味噌、梅干し、石けん... を作っています。

ニンナナンナの農園では...

ニンナナンナにはハーブと花のガーデン、ブルーベリー・キウイフルーツ・梅・渋柿の果樹園、コシヒカリと紫黒米の田んぼ(休耕田の大豆)があります。スタッフはおずかです。春夏秋の年間にかかる草取り、トマト苗の植付け、カモミール摘み、ハーブ畑の草取り、ハーブの収穫、ブルーベリー摘み、田んぼの草取り、ガーデンの草取り... を手伝ってくれるボランティアは大歓迎。

ニンナナンナのレストランでは...

ニンナナンナの農園でできた野菜、ニンナナンナで作ったピザ、ラザニア、ニョッキ、リゾット、ブルーコンとソーセージ、それからオーガニックの食材を使ったパスタが主の農家レストランです。営業は、週末だけの11時30分~15時。



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

1月

- ① パーコン・ソーセイジづくり
一番寒い時期に一年分を作ります。塩漬けだけでなく、野菜に長く漬けることと、長めの燻煙が特徴です。

自家農園で採れた様々な野菜を使用し、燻煙たっぴりで仕上げています。

② パーコン 100g... ¥400

③ ソーセイジ 100g... ¥350
自家農園で採れたソーセイジやタイムも使用しています。

2月

- ④ 味噌づくり
- ⑤ タマネギ・ニンニクの畑の追肥・中耕
- ⑥ 果樹(ブルーベリー・梅・キウイ・その他)の手入れ

自家製玄米麹、天日塩を使っています。

⑦ 味噌 1kg... ¥850

3月

- ⑧ 野菜の種まき
- ⑨ ニンジンの直播き
- ⑩ じゃがいも植付け
- ⑪ トマトのハウスの土作り

自家農園のトマト・タマネギ・ニンニク・ハーブ入りです。バザラザニアにもお使いください。

⑫ パスタソース 360g... ¥850

4月

- ⑬ 花・ハーブ・野菜の種まき
- ⑭ トマトのハウスの準備
- ⑮ 稲の種まき

5月

- ⑯ トマトの定植
- ⑰ バラの予防・補虫
- ⑱ 田植え(長男夫婦)

6月

- ⑲ ガーデンの草取り
- ⑳ ハーブティー・ミックスマーブ
- ㉑ その他食材用のハーブの収穫→草刈り作業
- ㉒ タマネギ・ニンニク収穫
- ㉓ 麦収穫
- ㉔ 梅収穫→梅干し、梅ジャム、梅ジュースづくり
- ㉕ プルーベリー収穫開始→ジャムづくり
- ㉖ ハーブティー 15g... ¥400
- ㉗ 完熟うめジャム
- ㉘ プルーベリージャム 各 ¥500(110g)

自家農園で年摘みした数種類のハーブを天日草刈りました。心身のリラククスにどうぞ。

自家農園で採れた完熟梅・ブルーベリーをふんだんに使っています。ペクチンは不使用です。

7月

- ㉙ じゃがいもの収穫
- ㉚ 夏野菜の収穫が始まる。
- ㉛ 梅干しを干して完成。
- ㉜ 梅干し 200g... ¥500

自家農園の梅、フランス・グランドの塩と荻野大平の赤紫蘇を使っています。

8月

- ㉜ トマトの収穫が始まる。→パスタソースづくり
- ㉝ ミョウガがたくさん
- ㉞ バジルペースト 120g... ¥850

自家農園のバジルとニンニク、その他オーガニックの松の実を使用しています。

田んぼ、ガーデン、ブルーベリー園などの草取りが最盛期...

9月

- ㉞ 秋野菜の種まき・植付け
- ㉟ ニンニクの植付け

10月

- ㊱ 果樹園に牧草の種まき
- ㊲ キウイフルーツの収穫→ジャムづくり
- ㊳ 渋柿の収穫→干し柿づくり
- ㊴ 稲刈り
- ㊵ キウイフルーツジャム ¥500(110g)
- ㊶ 紫黒米 200g... ¥500

自家農園のもぎたてキウイフルーツに白ワインを加えています。ペクチンは不使用です。

自家農園で採れた玄米、コシヒカリ。北海道から注文を頂くほどの美味しさ。

抗酸化作用などのある栄養素が豊富に含まれているお米です。ご飯を炊く時に少量混ぜてください。

11月

- ㊷ タマネギ定植
- ㊸ 白菜の収穫→キムチづくり
- ㊹ トマトのハウスの片づけ
- ㊺ 豆の収穫
- ㊻ 麦の種まき

12月

- ㊼ 柚子収穫→柚子茶・柚子ジャムづくり
- ㊽ 柚子ジャム ¥500(110g)
- ㊾ かぼす果汁 360ml... ¥650

自家農園で採れた香り高い柚子をジャムにしました。ペクチンは不使用です。

自家農園のバジルとニンニク、その他オーガニックの松の実を使用しています。

荻野佐藤さんの自然のままのかぼすを絞っています。金魚やお魚料理にも最適。

ニンナナンナのレストランは12月下旬から2月までお休み。

一年を通して作っているもの

- ㊿ ハーブソルト 60g... ¥500
- ㊿ ペッパーソルト 60g... ¥500
- ㊿ オリーブせっけん 100gくらい... ¥500
- ㊿ 天然酵母パン ¥120
- ㊿ ビスコッティ・フルーツケーキ・マドレーヌ... ¥80~

自家農園のハーブとブラックペッパーをブレンドしました。ドレッシングにも◎

天日塩にブラック・ホワイト・グリーン・ピンクの4種類のペッパーをブレンドしました。

オリーブオイル100%のハンドメイドです。敏感肌の方やウール・シルク洗いに最適してください。

国産の小麦粉を使用した天然酵母パン。牛乳・卵・バターは使わないのでパン本来の素朴な味が楽しめます。

ニンナナンナのお菓子はどれも国産の小麦粉と有機印を使用した体にやさしいお菓子です。