



おしながき

Tenku
no
Mamebatake



あか牛のセット

小鉢
サラダ
ご飯
みそ汁
デザート 付

一,八〇〇円

熊本県産の上質のあか牛を使用しています。
地熱で蒸したあか牛のローストビーフに
特製ソースをかけたどんぶりです。
温泉卵や辛味噌で味の変化をお楽しみください。



若鶏と野菜の蒸籠セット

小鉢
ご飯
みそ汁
デザート 付

一、六〇〇円

国産若鶏と地元の新鮮野菜をせいろに詰め
地熱で蒸しました。
ポン酢、豆乳ごまだれ、バーニヤカウダの
3種類のタレでお召し上がりください。

地獄蒸し豚足セット



小鉢
サラダ
ご飯
みそ汁
デザート 付

1,000円

地熱で蒸した豚足はやわらかく臭みありません。
お箸で食べられます。
丁寧に取り除いています。
特製ポン酢でお召し上がりください。





野菜がゴロッと
焼きカレー

八〇〇円

こだわりのカレーに地熱で蒸した
色とりどりの野菜をゴロッとトッピングし
3種類のチーズをかけて焼き上げました。



大地の恵み
とんかつセット

小鉢
サラダ
ご飯
みそ汁
デザート 付

一,二〇〇円

熊本県産の
大地の恵みロース肉を使用した
とんかつです。
特製ソースにすりごまを入れて
お召し上がりください。

小鉢について

黒豆

小国町中尾集落に伝わる希少なおぐに黒大豆をふつくと甘煮にしました。

蒸し豆腐

大豆から育て丁寧に絞った豆乳とにがりを混ぜて地熱で蒸しあげた豆腐です。
大豆本来の濃厚な味が楽しめる一品です。

豆乳プリン

大豆から育て丁寧に絞った豆乳と小国ジャージー牛乳をブレンドして作ったヘルシーなプリンです。
なめらかな口あたりをお楽しみください。

おからサラダ

大豆工房小国のゆめのおからを使ったおからサラダです。

（小鉢は季節によって変更になる場合があります）



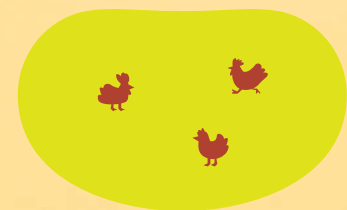
単品

若鶏と野菜の蒸し籠	2人前	一,六〇〇円
豆腐シフォンケーキ		四〇〇円
地獄蒸しちまき	1個	四〇〇円
ゆけむり饅頭	2個	五〇〇円
小国のゆめ豆乳ソフトクリーム		三五〇円
おぐに黒大豆ソフトクリーム		三五〇円

ドリンク

生ビール	五〇〇円
ハイボール	四五〇円
焼酎 米・麦・芋	四〇〇円
日本酒	四〇〇円
瓶ビール	四〇〇円
ノンアルコールビール	三五〇円

小国名物



おぐにん 親子丼



地鶏

“九州ロード”を

小国で元気に育てました



おぐにん親子丼と
地鶏づくしのセット

小鉢

サラダ

汁物

デザート 付

※小鉢は季節によって変更になる場合があります

一,〇〇〇円

平飼いの地鶏「九州ロード」が産んだ
「おぐにん卵」と

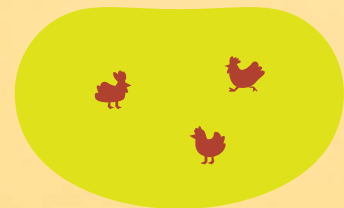
その親鳥を使った究極の親子丼です。

鶏本来のうま味と適度な歯ごたえ、

卵のコクをお楽しみください。

小鉢にも余すことなく、地鶏を使用しています。

小国名物



おぐにん

温玉付

地鶏南蛮そば



地鶏

“九州ロード”を

小国で元気に育てました



おぐにん

地鶏南蛮そば

おぐにん卵温玉

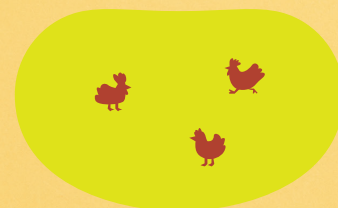
サラダ

デザート付

一,五〇〇円

阿蘇産のそば粉を使って、職人がお店で打った
手打ちそばを温かい南蛮そばに仕立てました。
小国で育った地鶏「九州ロード」が
いい味出しています。

小国名物



おぐにん 地鶏そば



地鶏
“九州ロード”を
小国で元気に
育てました

おぐにん地鶏そば

地鶏焼
サラダ
デザート 付

一,二〇〇円

阿蘇産のそば粉を使って、職人がお店で打った
手打ちそばです。
そば粉の風味とやや歯ごたえのある麺の
のどごしがクセになる一品です。
「九州ロード」の地鶏焼といっしょに
冷たいつゆ、温かいつゆでお召し上がりください。

豆乳、イソフラボン。



天空の豆畑

小国のゆめ豆乳
ソフトクリーム

OGUNI NO YUME SOY MILK
soft serve ice cream



大豆から育てた自家製豆乳と
小国ジャージー牛乳をブレンドしました。
大豆イソフラボン豊富でヘルシーなオリジナルソフトクリームです。

350円

(コーンまたはカップ)

黒大豆、アントシアニン。



天空の豆畑

おぐに黒大豆
ソフトクリーム

OGUNI BLACK SOYBEAN
soft serve ice cream



天空の大地で育ったおぐに黒大豆を、アントシアニンが含まれる皮ごとペーストにして
小国ジャージー牛乳とブレンドしました。
黒大豆きな粉がトッピングされたオリジナルソフトクリームです。

350円

(コーンまたはカップ)