

ランチタイム 11:30~14:30  
(オーダーストップ 14:00)

## 発酵ランチ

砂糖の代わりに甘麹、塩の代わりに塩麹、醤油の代わりにしょうゆ麹といった自家製麹にこだわった発酵調味料をお料理の味付けにふんだんに使っています。また酒粕は汁物、漬物だけでなく素材の味を引き立てる役割をするため料理の隠し味としても使用しています。

### ・ KOGURA 膳 1,950円

※前日正午までは要予約

天然もち豚スペアリブの煮込み&焼き野菜  
しょうゆ麹とマスタードソース

和風のラタトゥイユ  
雑穀ご飯  
酒粕漬け  
味噌仕立ての酒粕汁  
珈琲 or 紅茶  
一口スイーツ



### ・ KOGURA 洋ランチ 1,400円

焼きたてパン  
本日の季節の野菜スープ  
本日の肉料理  
和風のラタトゥイユ  
サラダ  
珈琲 or 紅茶  
一口スイーツ



※写真はイメージです。

### ・ KOGURA 和ランチ 1,400円

雑穀米のおにぎり・酒粕漬け  
味噌仕立ての酒粕汁  
本日の肉料理  
和風のラタトゥイユ  
サラダ  
珈琲 or 紅茶  
一口スイーツ



※写真はイメージです。

デザートタイム 14:00~16:30  
(オーダーストップ 16:00)

## デザート

### 発酵舎おすすめ

- ・あまぎけのパンナコッタ 600円  
パンナコッタ注文のお客様に限り  
一保堂のほうじ茶を200円でお召し上がり頂けます。

### パフェ

- ・ KOGURA 特製発酵パフェ 1,000円
- ・ キャラメルパフェ 850円
- ・ ミニパフェ 600円  
いちご / 抹茶 / チョコレート  
ミニパフェは3種類からお選びください。



パフェをご注文のお客様は  
珈琲か紅茶のいずれかを  
300円でお召し上がり頂けます。

## ソフトドリンク

珈琲	450円
紅茶	450円
アイスコーヒー	450円
アイ스티ー	450円
カフェラテ	500円
一保堂のほうじ茶	350円
柚子ジュース	400円
ホット柚子	400円
柚子ソーダ	450円
リンゴジュース	400円
あたたかいあまぎけ	500円
冷たいあまぎけ	500円

お好きなパンを買って店内でお召し上がることもできます。その場合はパンのお会計だけは先にお済ませください。

## アルコール

エビスビール	700円
日田ハイボール	800円
焼酎は薫長酒造の薫露を使用しています。	
日本酒	100ml 300円
	180ml 500円
薫長酒造 季節のおすすめ日本酒です。	
純米大吟醸 Sen	100ml 500円
	180ml 800円
おまかせ おつまみプレート	700円