



@EARTHLINGSTUDIO_KOCHI_JP



曜市150周年記念メニュー！ 玄米菜食の創作コース



提供方法：要予約

新鮮な旬の地元野菜や果物、無農薬玄米や厳選した材料でつくるビーガン仕様の創作料理。
時期によって市に出ている材料を使い、季節をギュッと閉じ込めたお料理は、意外な組合せだったり新しい発見だったり。ビーガンならではの軽やかな後味もお楽しみ下さい。



その他のおすすめメニュー

高知市シティプロモーション
キャラクター「なるコッチー」



玄米菜食の創作コース

グルテンフリービー
ガンアフタヌーンティ

高知市一宮しなね2-22-19
高知城前バス停から徒歩10分
TEL 090-5245-1945

営 11:00~22:00

休 不定休 席 4席 P 3台

予算 6,050円~

店舗紹介

元お茶室の情緒あふれるお座敷で、1組のみ、4名様までをお迎えする完全予約制の隠れ家のお食事処。

高知の大地と太陽が育んだ旬野菜や果物を主役にした玄米菜食創作コース料理をお届けします。動物性食材を一切使わず、素材本来の力強い旨味と瑞々しさを引き出した一皿一皿を、お茶室ならではの静謐で特別なプライベート空間にてゆったりと。身体も心も優しく整う、滋味豊かな贅沢なひとときをご堪能ください。

ココが凄いよ！街路市の食材

店主コメント

生産者さんから直接仕入れる事ができるので、鮮度が良く、珍しい食材も拘りや食べ方を教えて貰って挑戦できる良さがあります。
“作り手の旨味”も加わった素材が魅力的です。

購入先①

木曜市／出店番号80番 佐竹さん
主な購入品／ 葉物や根菜

購入先②

日曜市／出店番号450番 や農園さん
主な購入品／ 根菜類