

FOOD MENU

アキウ舎 フードメニュー / ※特別な日のコース料理やパーティメニューもございます。【要相談・要予約】

※価格は全て税別となります。

LUNCH 11:00 ~ 15:00



アキウ舎ランチ ¥ 1,280

秋保を中心に収穫された新鮮な野菜と宮城県産の鶏肉を、ローストやフライ等の様々な調理法で甘みと旨味を引き出しました。食感もホクホクだったり、サクサクだったり。小鉢は太田豆腐店の手作りの一品。お米は宮城県産のひとめぼれです。



伊達ざくらポークのカツ丼 ¥ 1,380

岩出山農場でのびのびと育てられた宮城のブランド豚「伊達ざくらポーク」。そのきめ細やかな肉質をカツにして味わっていただきます。酢飯と合わせ、タレでいただくスタイル。



季節の野菜と豚肉のハーブ蒸し ¥ 1,480

新鮮な地野菜と伊達ざくらポークを、油や調味料を使わずゆっくりヘルシーに蒸しあげました。たっぷりのせたハーブと柑橘の皮の香りが野菜の甘みを引き立ててくれます。二種類のつけだれでお召し上がりください。



畑の中のアキウ舎ボウル ¥ 950

スパイシーなタコライス畑に見立て、スイスチャードとケールを植え込みました。栗駒山麓の綺麗な水で育てられた葉野菜に畑を耕すように「スコップ」で「土」をのせて、お召し上がりください。(季節のポタージュ付き)

※価格は全て税別となります。

CAFÉ 11:00 ~ 16:00



三陸産オキアミと秋保平飼卵のTKG ¥ 700

大滝自然農園で放し飼いにされた鶏は、まったくクセのないキレイな卵を産みます。カリカリに揚げたオキアミと塩昆布、大葉をのせて。アキウ舎特製の「燻製醤油」と「燻製オイル」をかけてお召し上がりください。



季節のフルーツとはちみつのフレンチトースト ... ¥ 850

秋保の平飼いの卵をふわふわの山切りパンにたっぷりしみ込ませ、高温のオーブンで香ばしく焼き上げ季節のフルーツをのせました。はちみつをかけてお召し上がりください。お好みでバニラアイス (+¥100) をお添えできます。

※写真はイメージです。仕入れ状況により予告なく内容変更の場合があります。ご了承下さいませ。

SWEETS MENU

11:00 ~ 16:00

※価格は全て税別となります。



秋保採石ショコラ
..... ¥ 600

以前石切り場として栄えた秋保に今も残る、「秋保石」。この石をモチーフにしたホワイトショコラベースのクランチです。木槌で割ってお召し上がりください。



白玉入りぜんざい
..... ¥ 650

郡山製餡のあんこをたっぷり使用した、かぼちゃとさつまいもと白玉入りのぜんざいです。塩こんぶとお茶を添えて。



朴葉にのせた秋保風栗のブリュレ
..... ¥ 650

渋皮ごとペーストにした栗をなめらかなブリュレに仕立てました。枯れ朴葉と落葉で冬の秋保の森を表現して。



米粉からつくったチーズケーキ バニラ
..... ¥ 550

自然農法で作られたお米を使ったバニラのバイクドチーズケーキです。厳選したチーズの香りとしっとりとした米粉の生地が特徴です。(グルテンフリー)



米粉からつくったチーズケーキ 抹茶
..... ¥ 550

自然農法で作られたお米を使った抹茶のバイクドチーズケーキです。厳選したチーズの香りとしっとりとした米粉の生地が特徴です。(グルテンフリー)



米粉からつくったチーズケーキ カカオ
..... ¥ 550

自然農法で作られたお米を使ったチョコレートバイクドチーズケーキです。厳選したチーズの香りとしっとりとした米粉の生地が特徴です。(グルテンフリー)



本わらび餅
..... ¥ 550

厳選本わらび粉で職人がじっくり作ったこだわりの本わらび餅です。黒蜜とお茶を添えて。



アキウ舎ソフト
..... ¥ 500

珈琲ゼリーの上にバニラソフト、秋保採石ショコラと珈琲パウダーをトッピングした贅沢なソフト。

バニラソフトクリーム .. ¥ 400

濃厚ながらも後味さっぱり。
定番ソフトクリーム。

アフォガード ¥ 400

バニラソフトにほろ苦いスプレッソを添えて。

※写真はイメージです。仕入れ状況により予告なく内容変更の場合があります。ご了承下さいませ。

※価格は全て税別となります。

Recommend

ホットワイン (Red・White) …… ￥650

冬の厳しい寒さを乗り切る大人の飲み物
秋保ワインを贅沢にホットワインでどうぞ

ノンアルモヒート …… ￥550

スッキリとした爽やかさが魅力のモヒート
お車でも安心なノンアルコール仕立て

ホットチョコレート …… ￥500

カカオポリフェノール (抗酸化作用を持つ) たっぶり
血行促進し代謝もアップ

ホットミルク …… ￥400

リラックスでき体も温まって心もホッとひと息

甘酒 …… ￥600

米麹・酒粕は美容と健康に最高
飲む美容液

コーディアル (Red・White) …… ￥800

ハーブ・フルーツを扱ったインナービューティーにも効果のあるヘルシードリンク

林檎ジュース …… ￥550

健康にこだわった有機野菜で作った極上林檎ジュース

赤葡萄ジュース …… ￥550

芳醇な香りと成熟した甘さも楽しめ、血液をサラサラにする
ポリフェノールも入っている栄養豊富なドリンク

アップルタイザー …… ￥550

りんご果汁100%のプレミアムスパークリングジュース
シャンパンカラーの果汁を微炭酸でスッキリ仕上げ

※価格は全て税別となります。

Wine (秋保ワイナリー)

グラスワイン各種 …… ￥650

マスカット・ベリーA 赤 2017

マスカット・ベリーA 口ゼ 2018

デラウェア 白 2018

他各種有ります。詳細はスタッフにお尋ねください。

にぎりシードル 2017 (中甘口) …… ￥600

シードル 2017 (辛口) …… ￥700

※価格は全て税別となります。

Beer

クラフトビール各種 …… ￥650

詳細はスタッフにお尋ねください。

キリン 一番搾り …… ￥500

キリン ゼロ ICHI …… ￥400

※価格は全て税別となります。

Cafe・Tea

ブレンドコーヒー …… ￥450

アイスコーヒー …… ￥450

エスプレッソ …… ￥420

カフェラテ (HOT・ICE) …… ￥550

カプチーノ (HOT・ICE) …… ￥550

ロイヤルミルクティー …… ￥550

紅茶 (ストレート・レモン) …… ￥450

アイスティー …… ￥450

カリンティー …… ￥500

ウーロン茶 (HOT・ICE) …… ￥400