

キッチン のぎ



免疫力を高める玄米食の定食から、マクロビ菜食料理、
沖縄地産のさし草ハーブ麺の料理まで。
「健康は毎日食習慣から」を提案します。



無農薬有機栽培玄米と自家製
手づくり味噌のお味噌汁。

安全、安心に配慮し、動物性、添加物(化学調味料)や白砂糖を一切使用しない
本格マクロビオティック料理のカフェレストランです。玄米菜食のお料理を中心
に、健康重視の日替わりランチや、野菜惣菜盛り合わせのマクロビプレート、薬膳
カレー、沖縄のハーブを練り込んだ
「さし草麺」や「米粉麺」のラーメンな
どがオススメです！皆さまのご来店
をお待ちしております。

電話:098-989-8258
住所:仲宗根町 15-15-101
営業:11:30~21:00(L.O.20:00)
定休:火・日・旧盆・お正月 駐車場:なし



KITCHEN MOGI, OHRIMAWA

電話:098-989-8258
住所:仲宗根町 15-15-101
営業:11:30~21:00(L.O.20:00)
定休:火・日・旧盆・お正月 駐車場:なし



「お客様ご好評のやわらかくてモチモチした美味しい玄米は、島根県出雲市佐田町で当店用に作った名品を使用しています。また、お味噌も手づくりで1年以上の月日をかけて作った米味噌を使用しています。毎日の健康は食事からをモットーに、食品添加物や白砂糖を使用しない、体にやさしい手づくりのお料理をぜひ食べにきてください!!」

