

発酵調味料と米粉で作る
腸にやさしいワンプレート

ONE DAY chef Open!

2026 / 2 / 23(月)祝

砂糖や小麦に頼らず甘酒・塩麹・発酵のちからで
素材の美味しさを引き出しました。こころとからだを整える
やさしいランチ、ぜひ味わってみてください。

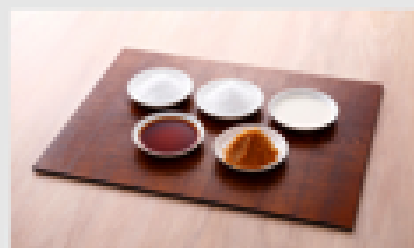
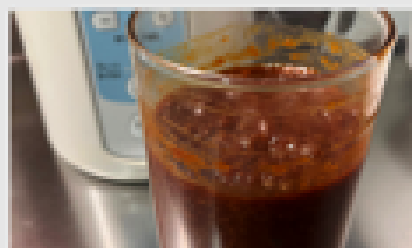
一日限定ワンディシェフです。

kaorun発酵×米粉Life

- ・場所:名張市やなせ宿
- ・時間:11:30~14:00

ワンプレート
800円(税込)

15食限定



【会場】

〒518-0727 三重県名張市新町136番地
TEL: 0595-62-7760
FAX: 0595-62-7761
<http://www.yanase-shuku.com/yanase.html>

