

農場の豊かな恵み、移ろう季節を感じられる幸せなひととき

10

## タンジョウファームキッチン (千葉県千葉市)

旬菜レストラン



Chef's CHIBA  
登録 レストラン



いちおしメニュー  
旬の野菜プレート

農場から直接運んでくる新鮮な野菜を丁寧に仕込んだランチプレートは、どのお料理も野菜のことを知り尽くした人が作るいい塩梅。主菜、汁物、メインに小鉢、メニューはその日収穫できた野菜で変わるので、毎日でも通いたくなってしまいそう。

隣接するタンジョウ農場で育てられた、四季折々200種類もの新鮮な野菜を使ったメニューが並びます。

笑顔の素敵なスタッフが、店先に売っているスーパーではなかなか見られないオシャレな野菜の調理の仕方もアドバイスしてくれます。



小麦粉から手作りのふわふわシフォンケーキ。中の素材は毎日に変わります。ハブ茶も自家製。



古い家屋をみんなで整えていった手作りのレストラン。扉を開けると季節の野菜がお出迎え。



日差しが入る明るい店内。それぞれのテーブルに季節のお花が飾られ、穏やかな時の流れる空間が広がります。

千葉県千葉市花見川区大日町1399-2  
JR稲毛駅よりバス大日町入口下車徒歩1分  
TEL: 043-239-7166

営業 11:30 ~ 17:00 (L.O.16:30)  
休 月・火・水曜日 席 40 P あり

禁煙 お子様歓迎

1名様から



お店からの一言

農場とれたばかりの旬の野菜やスイーツをたっぷり召し上がってください。