

おやさいダイニング
Restaurant
MORINIWA



おやさいダイニング
Restaurant
MORINIWA



selected ingredients

大地を食べよう

おやさいダイニング
Restaurant
MORINIWA

埼玉の食材を美味しく、そして美しく表現することで、

レストランMORINIWAにご来店いただいたお客様をおもてなしいたします。

太陽の光をたっぷり浴びた新鮮な食材を、その時期・その土地だからこそ、

表現できる味に仕上げました。

大きな窓から見える里山の風景と共に楽しみください。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

2013年4月に結成されたヨーロッパ野菜研究会。さいたま市岩槻区を中心に平均年齢37歳の若手生産者13名で栽培に取り組んでいます。ヨーロッパ野菜は使用が許可されている農薬の種類が少ないため、防虫ネットを使用したり、手作業で草を刈る等、手間と愛情がたっぷり注がれたお野菜、地産地消の取り組みも評価され、2017年に農林水産省地産地消優良活動賞も受賞しています。



Y's フラワーのハーブとエディブルフラワー

元々鉢花栽培農家だった高橋さん。数年前からエディブルフラワー栽培にも着手しています。ハウス内で農薬を使わず鉢植えにより栄養管理を制御して栽培、2019年7月には、安心安全の認証制度S-GAPを取得しています。

安全に栽培されたお花を収穫後、手作業で1輪1輪プロアーにてホコリや虫などを除去して丁寧に出荷しています。



彩の国黒豚

彩の国黒豚は、筋繊維が細かいので歯切れ良く、やわらか。まろやかな脂肪には、肉本来の風味と甘みを感じられます。イギリス系パークシャー種が原種の黒豚です。通常よりゆっくりと時間をかけて飼育されています。



山口農園の米・梅

越生町特産の梅を生産から加工、販売まで手掛けています。農業を通じて様々な活動をアクティブに行い、地域の活性化に貢献しています。女性ならではの気遣いや心配りで、最高品質の梅を追求し続けています。



越生町・毛呂山町の柚子

越生町、毛呂山町の秋の名産品といえば柚子。毛呂山町は日本最古のゆずの産地といわれています。毎年、寒さの迫る晩秋から初冬にかけて、町のあちこちで柚子の香りが溢れています。皮を刻んで薬味にするのはもちろんですが、豆腐やうどん、お酒等の加工品としても地元ではお馴染みとなっています。



角谷養鶏場の卵

身近なひとに愛されることを第一に考え、少数をこだわり抜いて作っています。魚・貝殻・地養素を含む栄養素たっぷりの餌で手間暇かけて育てた鶏の卵は、しっかりとした卵黄・卵白でミネラル・タンパク質が豊富な美味しい卵です。



越生こだわりとうふ藤屋

地元越生町で、昭和8年から豆腐を作り続けて、今の代表は4代目。昔ながらの製法を守りながら、“美味しい豆腐”を追求し続けています。一方で、こだわりの新しい豆腐の開発にも挑戦。現在はお豆腐スイーツまでラインナップ。

Dinner course



Dinner course 季節のディナーコース

税抜 ¥4,980

季節の前菜5種盛り
スープ
肉料理
パン or ライス
デザート

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜とY'sフラワーのエディブルフラワー使用
写真はイメージになります。季節によって内容が変わる場合もございます。

Lunch course



Lunch course 季節のランチコース

税抜 ¥2,980

季節の前菜3種盛り
スープ
肉料理
パン or ライス
デザート

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜とY'sフラワーのエディブルフラワー使用
写真はイメージになります。季節によって内容が変わる場合もございます。



Grilled vegetables

10種の焼き野菜盛り合わせ

自家製バジルソースを添えて

税抜 ¥1,180

旬の食材を焼くことで食材のもつ

本来の旨みや甘みがぐっと引き出されます。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用

Homemade potov

牛すじで煮込んだスープが決めての

たっぷり野菜の自家製ポトフ

税抜 ¥880

フランスの代表的な家庭料理。

旬のお野菜をじっくり煮込み、温かなやさしい味わいが広がります。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Homemade pickles

季節野菜の自家製ピクルス

税抜 ¥580

単に食材を漬けるのではなく、私たちはその季節の「旬」を漬けています。豊かな自然と人の手が育てた大地の恵みは、白ワインのお供におすすめ。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Seasonal vegetables 3 types of dip sauce

素材のみずみずしさを楽しむ

季節野菜と

こだわり3種のディップソース

税抜 ¥880

バジル、チーズ、越生の梅の3種のディップソース。

生野菜の鮮度をシンプルに味わう逸品。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Caesar salad

春巻きの皮を使った

驚きシーザーサラダ基地

税抜 ¥780

ただのシーザーサラダじゃつまらない。

シェフの遊び心がたっぷりつまったサラダです。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Herbal salad

百の味を楽しむハーブサラダ

税抜 ¥480

支配人一押し、エディブルフラワーとハーブのサラダ。

ひと口ひと口の味が変わる香り豊かなサラダです。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Dinner course

ライスセット/パンセット

税抜 ¥480

季節により内容が変わる場合もございます。

季節により内容が変わる場合もございます。

Vegetable gratin

旬の野菜がたっぷり詰まった
とろ〜りチーズのあつあつグラタン

税抜 ¥1,180

旬の新鮮なさいたまヨーロッパ野菜をお召し上がりください。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜



Pork steak with herbs

彩と香りを楽しむ

彩の国黒豚のハーブステーキ

バジルソースを添えて

税抜 ¥1,680

良質な脂肪とまろやかな甘味の彩の国黒豚をバジルソースでお楽しみください。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y's フラワーのエディブルフラワー/

彩の国黒豚/山口農園の梅ソース使用

Chicken steak with herbs

彩と香りを楽しむ

やわらかチキンのハーブステーキ

地元おごせの梅ソースを添えて

税抜 ¥1,380

鶏肉を香草と一緒に焼いた香り高いステーキ。梅ソースでお楽しみください。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y's フラワーのエディブルフラワー/

彩の国黒豚/山口農園の梅ソース使用



Dinner course

ライスセット/パンセット

税抜 ¥480

季節により内容が変わる場合もございます。



Genovese Pasta

香り豊かな 山盛りルッコラのジェノベーゼ

税抜 **¥1,180**

爽やかなバジルの香りと松の実やナッツの香りが特徴のジェノベーゼ。ルッコラをたっぷりのせました。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜使用



Carbonara Pasta

角谷さんのたまごを使った クリーミーカルボナーラ

税抜 **¥1,180**

ミネラル・タンパク質が豊富な美味しい角谷養鶏場のたまごを使ったクリーミーなパスタ。

角谷養鶏場のたまご使用



Vegetables Pasta

埼玉ヨーロッパ野菜の ペペロンチーノ

税抜 **¥980**

一品一品を丁寧に焼いた旬な野菜をたっぷりと使ったピリッと辛いペペロンチーノ。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Pomodoro Pasta

トマトの酸味豊かな ポモドーロ

税抜 **¥880**

40分コトコト煮込んだフレッシュバジルの香りをアクセントに、濃厚なトマトソースを楽しむパスタ。

Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



OGOSE plate

梅 香 る お ご せ プ レ ー ト

税抜 ¥1,480

地元おごせの梅ペーストをたっぷり使った爽やかなロースカツ。
地域の味をお楽しみください。
山口農園の梅/越生こだわりとうふ藤屋の豆腐使用



Pork steak plate

彩の国黒豚のステーキプレート

税抜 ¥1,480

良質な脂肪とまろやかな甘味の彩の国黒豚のお得なプレート。
Y'sフラワーのエディブルフラワー/彩の国黒豚使用



Chicken steak plate

やわらかチキンのステーキプレート

税抜 ¥1,180

国産の鶏肉をこんがり焼き上げたお得なプレート。
Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Croquette plate

コロッケプレート

税抜 ¥780

野菜コロッケと里芋のコロッケのプレート。
Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Fried chicken plate

唐揚げプレート

税抜 ¥780

定番の唐揚げメニュー。
Y'sフラワーのエディブルフラワー使用

Vegetable Curry and rice

10種の恵を食べる
焼き野菜カレー 税抜 ¥1,280

コクのあるカレーにたっぷり野菜をのせました。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜使用



Vegetables Ramen

柚子香るさいたまヨーロッパ野菜の
豆乳ラーメン

税抜 ¥980

深みのある豆乳スープと旬の野菜でさっぱりとした仕上がりに。

肉がなくても満足できる一品。

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜使用



Curry rice

カレーライス

税抜 ¥780

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜使用



Ramen

ラーメン

税抜 ¥580



Vegetables Udon

さいたまヨーロッパ野菜のうどん

税抜 ¥980

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜
/Y'sフラワーのエディブルフラワー使用



Yuzu Udon

柚子うどん

税抜 ¥680



Udon

ざるうどん

税抜 ¥580



A la carte



Appetizer platter
季節の前菜盛り合わせ
税抜 ¥880

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/
Y's フラワーのエディブルフラワー使用



Tofu Salad
名店藤屋の豆腐サラダ
税抜 ¥580

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/
Y's フラワーのエディブルフラワー/
越生こだわりとうふ 藤屋



Raw ham Salad
生ハム盛り合わせ
税抜 ¥880

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜/
Y's フラワーのエディブルフラワー 使用



Yuzu Tofu
名店藤屋の柚子豆腐
税抜 ¥580

越生こだわりとうふ 藤屋



French fries
フライドポテト
税抜 ¥480



croquette
コロッケ
税抜 ¥580



Roasted green soybeans
焼き枝豆
税抜 ¥430



Dinner course
ライスセット/パンセット
税抜 ¥480

季節により内容が変わる場合もございます。

Desert/Drink



Seasonal jelly	2 kinds of ice cream with juice sauce	Special pudding
エディブルフラワーと 季節フルーツのゼリー寄せ	2種のアイスプレート たっぷり果実のソースとともに	角谷さんのたまごを使った なめらかプリン 角谷養鶏場のたまご使用
税抜 ¥480	税抜 ¥480	税抜 ¥480
Seasonal smoothie	Herbal drink (Non-alcoholic)	Yuzu drink (Non-alcoholic)
フルーツスムージー	爽やかなハーブのきいた ノンアルコールカクテル	越生特産のゆずをたっぷり使った ノンアルコールカクテル
ストロベリー&パイ/キウイ&パイ/グレープ&レモン 各税抜 ¥480	税抜 ¥480	税抜 ¥480
Fruit tea		
フルーツティー		
ストロベリー/カシス/ピーチ 各税抜 ¥380		

季節により内容が変わる場合もございます。

生ビール	税抜 ¥500	サワー (レモン、グレープフルーツ、梅)	税抜 ¥360	コーヒー	税抜 ¥280
瓶ビール(中瓶)	税抜 ¥500	ウーロンハイ	税抜 ¥360	アイスコーヒー	税抜 ¥280
グラスビール	税抜 ¥350	麻原酒造のうめ酒(グラス)	税抜 ¥350	紅茶	税抜 ¥280
ノンアルコールビールドライゼロ	税抜 ¥330	麻原酒造のうめ酒(瓶)	税抜 ¥680	アイスティー	税抜 ¥280
ハイボール	税抜 ¥350	麻原酒造のゆず酒(瓶)	税抜 ¥680	コカ・コーラ	税抜 ¥280
焼酎(麦/芋)	税抜 ¥330	焼酎ボトル サザン	税抜 ¥1,900	オレンジジュース	税抜 ¥280
日本酒(一合)	税抜 ¥480	焼酎ボトル(麦/芋)	税抜 ¥2,800	メロンソーダ	税抜 ¥280
冷酒 生吟	税抜 ¥630	氷	税抜 ¥200	グレープフルーツジュース	税抜 ¥280
冷酒 琵琶のささ浪	税抜 ¥630	グラスワイン(赤/白)	税抜 ¥480		
冷酒 越生梅林	税抜 ¥700	ワイン フルボトル(赤/白)	税抜 ¥1800~		

Kids menu



Vegitables Kids plate

野菜嫌いなお子様に食べて欲しい
お野菜キッズプレート

税抜 ¥980

お子様もおいしく召し上がれる
お野菜をたっぷり使ったキッズプレート。

野菜コロッケ、里芋コロッケ、豆腐ハンバーグ、フリッタータ、野菜ゼリー



Kids plate

キッズプレート

税抜 ¥880

お子様が喜ぶ定番プレート。

ハンバーグ、エビフライ、ウインナー、フライドポテト、ミニプリン



Kids udon

キッズうどん

税抜 ¥480



Kids curry

キッズカレー

税抜 ¥530

季節により内容が変わる場合もございます。