

おやさいダイニング
Restaurant
MORINIWA



おやさいダイニング
Restaurant
MORINIWA



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。

selected ingredients
大地を食べよう

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輪ブローアにてホコリや虫などを除去して丁寧に出荷しています。

しゅん農園

しゅん農園の野菜は、野菜に必要な有機質肥料しか使用していません。完全無化学肥料・無農薬で栽培されたしゅん農園の野菜は、お子様にも安全に食べていただくことができます。しゅん農園は、見た目がキレイな野菜の10倍以上の栄養分を含んだ野菜を作ることを目標としています。野菜本来の力を引き出すような栽培方法を埼玉県入間郡毛呂山町にある畑で実践しています。



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。



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。



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。



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。

Pasta course



パスタコース

季節の前菜3種盛り
 パスタ
 パン or ライス
 デザート
 食後のコーヒー

税込 ¥2,180

Lunch & Dinner Course

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。
 ※写真はイメージです。季節によって内容が変わる場合もございます。



Lunch course

季節のランチコース

税込 ¥3,280

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
 食後のコーヒー



[要予約制]

Dinner course

季節のディナーコース

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
 食後のコーヒー

税込 ¥5,480

*季節により内容が変わる場合もございます。

Organic A la carte & Salad

ヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜や、Y's フラワーのエディブルフラワーを使用したオススメの一品料理です。



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

税込 ¥1,280

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。



Caesar salad

春巻きの皮を使った 驚きシーザーサラダ基地

税込 ¥880

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。

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

税込 ¥980

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。



Appetizer platter

季節の前菜盛り合わせ

税込 ¥980



Raw ham Salad

生ハム盛り合わせ

税込 ¥980



Homemade pickles

季節野菜の自家製ピクルス

税込 ¥680



Tofu Salad

名店藤屋の豆腐サラダ

税込 ¥680

口の中で程よくとろける地元越生町の豆腐を使用したサラダです。
越生こだわりとうふ藤屋



Herbal salad

百の味を楽しむハーブサラダ

税込 ¥580

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。

*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

税込 ¥1,280

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

税込 ¥1,880

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。

彩の国黒豚/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

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

税込 ¥1,480

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/山口農園の梅ソース使用



ライスセット/パンセット 税込 ¥580

*季節により内容が変わる場合もございます。



Pasta



Genovese Pasta

香り豊かな 山盛りルッコラのジェノベーゼ

税込 ¥1,280

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

税込 ¥1,280

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

税込 ¥1,080

一品一品を丁寧に焼いた旬な野菜をたっぷりを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/V'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

税込 ¥980

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。

*季節により内容が変わる場合もございます。



OGOSE plate
梅香るおごせプレート

税込 ¥1,680

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

税込 ¥1,680

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フラワール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

税込 ¥1,280

Croquette plate
コロッケプレート

税込 ¥980

Fried chicken plate
唐揚げプレート

税込 ¥980



Vegetable Curry and rice

10種の恵を食べる焼き野菜カレー

税込 ¥1,380

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

柚子の香りとさいたまヨーロッパ野菜の
豆乳ラーメン

税込 ¥1,080

深みのある豆乳スープと別添えの柚子スープで二度の味が楽しめる。
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



Vegetables Udon

さいたまヨーロッパ野菜のうどん

税込 ¥1,080

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

*季節により内容が変わる場合もございます。

Kids Menu



Vegetable 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

税込 ¥1,080

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、プチデザート



Kids plate

キッズプレート

税込 ¥980



Kids curry

キッズカレー

税込 ¥580



Original Sweets

Seasonal jelly

エディブルフラワーと
季節フルーツのゼリー寄せ

税込 ¥580

2 kinds of ice cream with juice sauce

2種のアイスクリーム
たっぷり果実のソースとともに

税込 ¥480

Special pudding

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

税込 ¥480