

自然の恵みを味わう、  
里山のレストラン

おやさいダイニング  
Restaurant  
MORINIWA

MENU

営業時間

11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:00)

# 自然の恵みを味わう、 里山のレストラン



埼玉県産ヨーロッパ野菜を  
使ったメニュー

さいたま市で丁寧に栽培された  
新鮮な埼玉県産のヨーロッパ野菜。  
MORINIWAの料理長がその新鮮な  
素材ひとつひとつと向き合い、  
素材の魅力を最大限に引き出した  
特別なメニューに仕立てました。



埼玉県豊かな自然が育んだ食材と、新鮮なヨーロッパ野菜をふんだんに使用した里山のレストラン。  
地元生産者の思いが込められた新鮮な素材をMORINIWAの料理長が丁寧に仕上げた料理と  
里山の四季を感じながら、自然の恵みを五感で味わえる特別なひとときをご提供します。  
自然と寄り添う空間の中で、心も体もほっとほどけるひとときをお過ごしください。

## 里山の自然

その時期その土地だからこそ、  
表現できる里山の味に仕上げました。  
里山の風景とともに楽しみください。



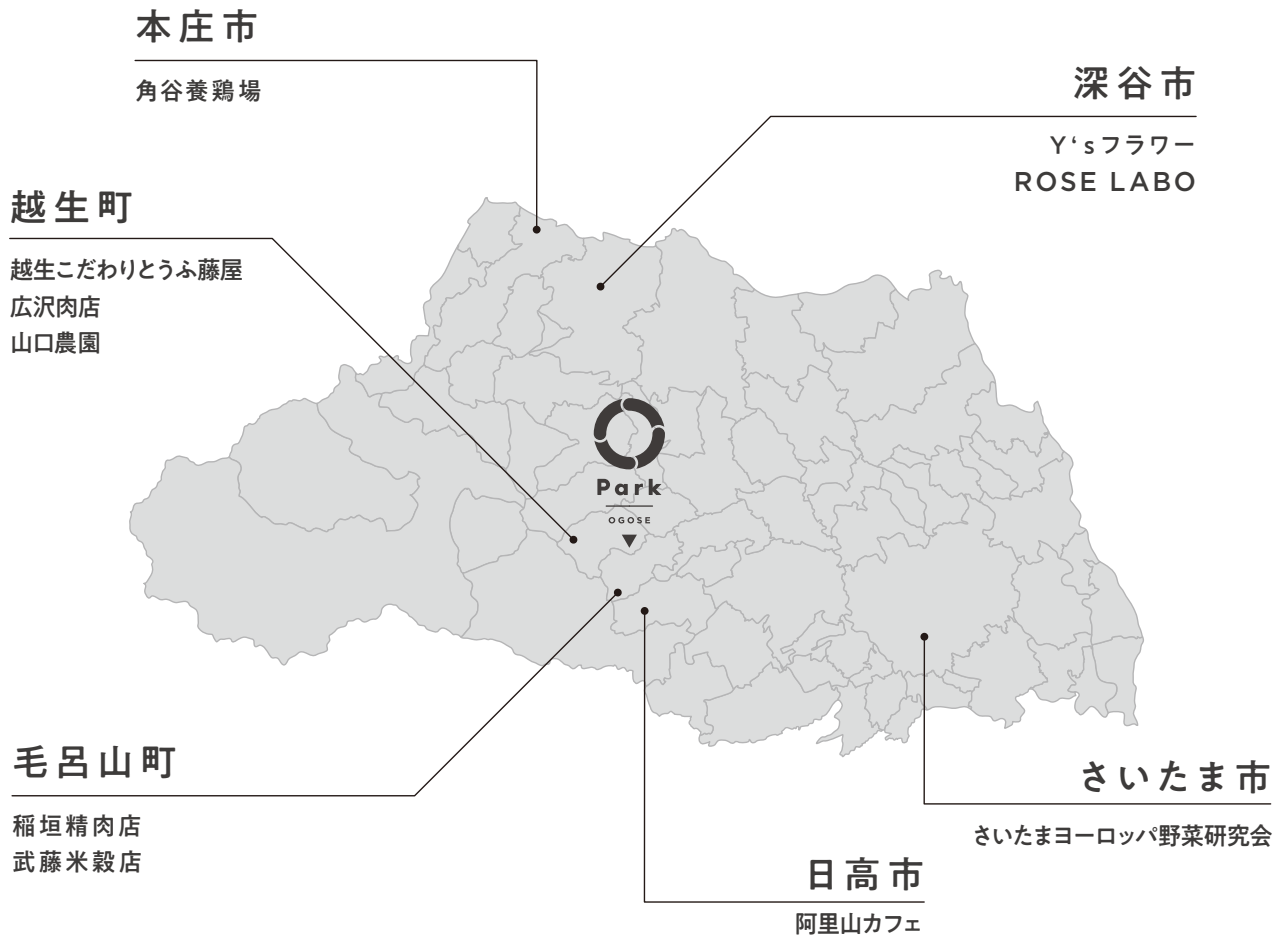
## 厳選食材 地元埼玉の



埼玉県の自然に育まれた、  
厳選食材をふんだんに使用しています。  
それぞれの魅力を最大限に引き出した  
料理で、里山ならではの贅沢な味わい  
をご堪能いただけます。

NATURAL INGREDIENTS

# 自然の恵みを味わう地元食材



## 埼玉県産ヨーロッパ野菜



## さいたまヨーロッパ野菜研究会 **さいたま市**

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、手間と愛情を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、2016年に農林水産省地産地消優良活動賞も受賞しています。

## LOCAL PRODUCERS

# 地元生産者様/製造者様

### 梅



#### 山口農園

越生町

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。

### 豆腐



#### 越生こだわりとうふ藤屋

越生町

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。

### 卵



#### 角谷養鶏場

本庄市

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。

### 和牛・深谷牛



#### 稲垣精肉店

毛呂山町

品揃えが豊かで、どこのスーパーにも置いていないオリジナリティ溢れる商品を取り揃えています。焼肉のたれなども開発し、積極的に事業展開しています。

### 彩の黒豚



#### 広沢肉店

越生町

昭和25年創業取扱い精肉へのこだわりが自慢で、特に豚肉については、国産肉であることはもちろん、地元ブランド「彩の黒豚」を手頃な値段で提供することを心がけています。

### エディブルフラワー



#### Y's フラワー

深谷市

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。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。

### 食用バラ



#### ROSE LABO

深谷市

自分たちの手で、愛情を込めてバラを育てる。全てのバラは手で苗を植え、毎日人の目で状態をチェックし、最適なタイミングを見極め、一輪一輪、手作業で収穫し、愛情をいっぱい詰めてこっそりお客様の生活に幸せをお届けします。

### ヘーゼルナッツ



#### 阿里山カフェ

日高市

高麗川のせせらぎが聞こえ、緑に囲まれたウッドデッキをそなえる「阿里山カフェ」。ゆったりとした雰囲気の中で、世界各地から届くオーガニック食材と、有機野菜や地元農家の野菜などを使ったベジタリアン料理を提供しています。

### 柚子



#### 地元柚子農家

越生町・毛呂山町

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、町のあちこち柚子の香りが溢れています。

# PASTA

パスタ



## Peperoncino

埼玉県産ヨーロッパ野菜と生ハムの彩り豊かなペペロンチーノ 税込1,780円

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。

さいたま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



## Carbonara

角谷さんのごくじょう卵を使った

クリーミーカルボナーラ 税込1,480円

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。

角谷養鶏場の卵

## LOCAL INGREDIENTS

角谷養鶏場の卵

魚・貝類・地要素を含む栄養素たっぷりの餌で手間暇をかけて育てた鶏が産んだ、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濃厚卵。

# PASTA

パスタ



ファミリーに  
大人気

**Bolognese**

お肉たっぷり濃厚チーズの  
**ボロネーゼ**

税込1,580円

じっくり煮込んだ牛ひき肉と香味野菜の旨みが  
ぎゅっと詰まった、濃厚なボロネーゼ。



**Genovese**

香り豊かな山盛りルッコラの  
**ジェノベーゼ**

税込1,480円

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。



**Pomodoro**

トマトの酸味豊かな  
**ポモドーロ**

税込980円

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

## SET MENU



ライスセット (ライス+スープ)  
+ 税込580円



バケットセット (バケット+スープ)  
+ 税込580円



ミニサラダ  
+ 税込380円

みんなでシェアして  
楽しめる

香り高いバジルソースと新鮮野菜が合わさった野菜たっぷりなピザ。  
季節の恵みをたっぷり味わえ、  
特別なピザをお楽しみください。

実寸大  
直径約25cm

とろ〜りかける  
ココットチーズ付き

熱々のココットでとろけたチーズをピザにたっぷりかければ、さらにリッチな味わい。香りとコクが広がる、贅沢なひとときをお楽しみください



Genovese pizza

埼玉県産ヨーロッパ野菜を贅沢に使った

ジェノベーゼピザ

税込2,780円

さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

# PIZZA

ピザ



## Margherita

とろけるモッツアレラとフレッシュトマトのマルゲリータ 税込1,280円

とろけるモッツアレラチーズとみずみずしいフレッシュトマトを贅沢に使用。  
香り高いバジルとともに焼き上げた、シンプルながら奥深い味わいのマルゲリータ。



## Italian pizza

生ハムとルッコラのイタリアーナピザ

税込1,580円

しっとりとした生ハムと香り豊かなルッコラを贅沢にトッピング。  
焼きたてのピザ生地に素材の旨みと爽やかさが絶妙に重なった本格的なピザ。

# NOODLES

うどん・ラーメン



## Vegetable Udon

埼玉県産ヨーロッパ野菜の冷やしうどん 税込1,380円

新鮮野菜とのどごしの良いうどんが生み出す爽やかな味わいです。

さいたま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

新鮮野菜  
たっぷり使用



## Soy Milk Ramen

柚子の香りと埼玉県産ヨーロッパ野菜の  
豆乳ラーメン 税込1,480円

やさしい豆乳スープと爽やかに香る柚子の体にやさしい一杯です。

さいたま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



## Soy milk dandan ramen

濃厚クリーミーなピリ辛🔥  
豆乳坦々ラーメン 税込980円

豆乳のまろやかさとごまのコクが際立つ濃厚クリーミースープとピリッと辛い心地よい辛さがアクセントになったラーメン。

# PLATE

プレートメニュー

人気No.1

Plum plate

MORINIWA名物

## 梅香るおごせプレート

(スープ付き)

税込1,980円

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 角谷養鶏場の卵

越生こだわりとうふ 藤屋の豆腐

Y'sフラワーのエディブルフラワー

- ✿ 武藤米穀店のライス
- ✿ 山口農園の梅を使用したカツ
- ✿ 角谷養鶏場の卵のキッシュ
- ✿ 彩り豊かな小鉢
- ✿ サラダ
- ✿ なめらかプリン
- ✿ 季節のスープ



pork steak plate

ステーキプレート 税込1,980円

-黒胡椒ガーリックソース-

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。

広沢肉店の彩の国黒豚

Y'sフラワーのエディブルフラワー



Chicken steak plate

やわらかチキンステーキプレート 税込1,680円

-胡麻香るうま塩ソース-

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



Fried chicken plate

からあげプレート 税込1,180円

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



Grilled vegetable curry

埼玉県産ヨーロッパ野菜の焼き野菜カレー 税込1,280円

カレー (焼き野菜なし)

税込880円

コクのあるカレーにたっぷり野菜をのせました。

さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

## LOCAL INGREDIENTS

武藤米穀店のお米

毛呂山町のお米農家。豊かな自然と生産者の想いに育まれた、地元自慢のお米。ふっくらと炊き上がる粒立ちと、噛むほどに広がる甘みが魅力です。

※プレートメニューのスープは季節ごとに替わります。



### Pork Herb Steak

彩と香りを楽しむ

## 彩の国黒豚ハーブステーキ

バジルソースを添えて

税込1,980円

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。

広沢肉店の彩の国黒豚

さいたま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 Herb Steak

彩と香りを楽しむ

## やわらかチキンのハーブステーキ

梅ソースを添えて

税込1,680円

鶏肉を香草と一緒に焼いた香高いステーキ。

さいたま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

## LOCAL INGREDIENTS

### 広沢肉店の彩の国黒豚

埼玉県産のブランド豚肉で純粋パークシャー種を専用飼料でじっくり育てたのが特徴です。きめ細かな歯切れのよさ、旨味成分の豊富さ、まろやかな風味と甘味が特徴で脂肪は白くサッパリしています。

# MAIN

メイン



## Beef stew

料理長が3日間手仕込みした

### 深谷牛のビーフシチュー 税込3,980円

深谷牛の旨みがじっくり溶け込み、濃厚でとろける味わいに仕上げました。

稲垣精肉店の深谷牛

さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

## LOCAL INGREDIENTS

### 稲垣精肉店の深谷牛

肉質はきめ細かく、やわらかく口溶けの良い食感が特徴です。深谷の気候と上質な飼料でじっくり育てられた深谷牛は、甘みのある脂と濃厚な旨みが楽しめる、まさに“極上”の味わいをお楽しみいただけます。



## Fringe steak

### 和牛サガリのステーキ 税込3,280円

オニオンソースを添えて

ジューシーな肉汁が溢れる、赤身の旨みとやわらかな食感をご堪能ください。

稲垣精肉店の和牛

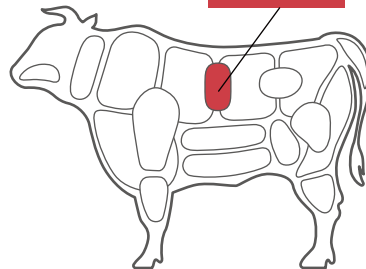
さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

## LOCAL INGREDIENTS

### 稲垣精肉店の和牛サガリ

「サガリ」は牛の横隔膜の背中側にあたる部位で、赤身の旨みとやわらかさが特徴です。1頭からわずかししか取れない希少部位で、脂が少なめでヘルシーながら、しっかりとした肉の味わいを楽しめます。

サガリ



Today's Wagyu Beef Steak

### 本日の和牛ステーキ 税込4,980円

内容はスタッフにお声がけください。

## SET MENU



ライスセット (ライス+スープ)  
+ 税込580円



バケットセット (バケット+スープ)  
+ 税込580円



ミニサラダ  
+ 税込380円



### Grilled vegetables

埼玉県産ヨーロッパ野菜の

## 季節の焼き野菜盛り合わせ 税込1,480円

旬の野菜を焼くことで食材のもつ本来の旨みや甘味がぐっと引き出されます。

さいたま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

季節の野菜は  
黒板をチェック



### Appetizers

## 季節の前菜盛り合わせ 税込1,680円

旬の食材をふんだんに使った、彩り豊かな前菜の盛り合わせ。

Y'sフラワーのエディブルフラワー



### Prosciutto

## 生ハム盛り合わせ 税込1,280円

エディブルフラワーが彩る、香り豊かな盛り合わせ。

Y'sフラワーのエディブルフラワー



### Cheese

秩父のはちみつを使用した

## チーズ盛り合わせ 税込1,680円

芳醇なチーズと甘いハチミツの組み合わせが楽しめます。

## LOCAL INGREDIENTS

Y'sフラワーのエディブルフラワー

ハウス内で農業を使わず鉢植えにより栄養管理を制御して「食事を彩る食用花」を栽培。日照時間の長い気候を生かした太陽の恵みたっぷり、花のまち深谷からお届けいたします。

# A LA CARTE

一品料理

料理長が  
2-3日手仕込みした  
スペアリブ



## Spare ribs

じっくり漬け込んだ

濃厚スペアリブ 税込1,680円

特製ダレにじっくり漬け込んで、旨みを芯まで染み込ませたスペアリブ。焼き上げて引き出された香ばしさと濃厚な味わいが際立つ肉本来の旨みをご堪能ください。

スペアリブ追加 (1本) + 税込780円



## Gratin

埼玉県産ヨーロッパ野菜がたっぷり詰まった

マカロニグラタン 税込1,480円

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。

さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜



## Ahijo

埼玉県産ヨーロッパ野菜とエビの

アヒージョ (カットバケット5枚付き) 税込1,280円

素材の旨みをぎゅっと閉じ込めた、奥深い味わいのアヒージョ。

さいたまヨーロッパ野菜研究会のヨーロッパ野菜

カットバケット追加 (5枚) + 税込380円



## Tofu salad

名店藤屋の豆腐サラダ

税込880円

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 藤屋の豆腐



## Caesar salad

驚きのシーザーサラダ基地

税込980円

シェフの遊び心がたっぷり詰まったサラダです。

Y'sフラワーのエディブルフラワー

## LOCAL INGREDIENTS

越生こだわりとうふ 藤屋の豆腐

スイーツ豆腐や変わり種豆腐などバリエーション豊富なラインナップ。日本全国の大豆の中から「藤屋の味」がだせる大豆を厳選しておいしさをお届けしております。

里山の自然を表現した  
料理長特製のパフェ



ROSE LABOの  
食用バラを使用した  
薔薇のムース

ホワイトチョコ

Y'sフラワーの  
エディブルフラワー

苺チーズケーキ

阿里山カフェの  
ヘーゼルナッツ

ホワイトチョコ

エルダーフラワーゼリー



土日祝限定

O Park parfait

O Parkの里山風景を詰め込んだ

オーパフェ

税込1,780円

里山の自然をグラスいっぱい閉じ込めたパフェです。

Y'sフラワーのエディブルフラワー

ROSE LABOの食用バラ

阿里山カフェのヘーゼルナッツ

土日祝限定

Mini - O Park parfait

ミニオーパフェ

税込580円

気軽に食べられるミニサイズ。

Y'sフラワーのエディブルフラワー

阿里山カフェのヘーゼルナッツ

LOCAL INGREDIENTS

ROSE LABOの食用バラ

埼玉県深谷市の農園で愛情を込めて栽培した“食べられるバラ”。  
収穫したバラは、花びらを一枚一枚丁寧に選定してお届けしています。

LOCAL INGREDIENTS

阿里山カフェのヘーゼルナッツ

独特の香りと風味が特徴の海外認証のトルコ産ヘーゼルナッツ。  
特製のアイスクリームと相性が良いヘーゼルナッツをパフェで使用しています。

# DESSERT

デザート



Chocolate fondant

フォンダンショコラ 税込580円

越生梅ジャムを添えて

外はしっとり、中からとろける濃厚なフォンダンショコラ。

山口農園の梅

Y'sフラワーのエディブルフラワー



Pudding

なめらかプリン 税込480円

とろけるような口あたりと、やさしい甘さが魅力のなめらかプリン。

Y'sフラワーのエディブルフラワー



Chocolate ice cream and plum jam

チョコアイスと越生梅ジャム

税込380円

地元越生産の梅を使用した梅ジャムとチョコアイス。

山口農園の梅

Y'sフラワーのエディブルフラワー



Milk ice cream and plum jam

ミルクアイスと越生梅ジャム

税込380円

地元越生産の梅を使用した梅ジャムとミルクアイス。

山口農園の梅

Y'sフラワーのエディブルフラワー

## LOCAL INGREDIENTS

山口農園の梅

地元越生特産の梅を安心安全の自家農園で栽培。  
すっぱ過ぎず、甘すぎず、絶妙な味わいの梅をジャムにして使用しました。

## SET DORINK MENU



コーヒーセット (hot/ice)  
+税込380円



紅茶セット (hot/ice)  
+税込380円



料理長  
関根 浩之

埼玉県出身。東京の「ホテルローズガーデン」や「洋食 大吉」など老舗のレストランやホテルで料理長を務めてきたイタリアンシェフ。2020年6月よりレストラン MORINIWAの料理長に就任。県産の野菜や肉を使用した本格イタリアンメニューを提供している。



料理長  
塚越 黎

埼玉県出身。辻調グループフランス校を卒業後、「ピエール・ガニエール」で経験を積み、独立して「メゾンドレイ」をオープン。軽井沢町の『ホテルウエリーズ』の料理長も兼務。2024年11月よりレストランMORINIWAのシェフに就任し、フレンチを軸にクオリティ高く、美味しい料理の提供を心掛けている。

BIO-RESORT  
HOTEL & SPA



**Park**

---

OGOSE