

畑と料理とお客様

お野菜は愛情をもって育てています
料理も愛情をもってお作りしています
最後の仕上げで、
お客様が愛情をもってお召し上がり頂けると
きっと食材は喜んで、お客様の
素晴らしい体の一部となってくれると思います





Corse zero

2500円

(税込)

手間暇かけた5種の前菜から始まり
スープそして選べるピッツァorパスタと
出来立てをコースで楽しむ内容です
(ドルチェ、ドリンク含)

※別紙のパスタorピッツァお選び下さい

写真は過去例



farmers

3000円

(3300tax in)

【ご予約限定 2名様～ 昼・夜受付可能】

azumayafarm 農場長オススメコース

【前菜7種、スープ、メイン(肉)、パスタ、ドルチェ、ドリンク】

前菜も多く楽しめて、メインのお肉も含む

ちょっとしたご褒美にはこちらを！

写真は過去例



Thanks

5909円

(6500tax in)

2時間飲み放題付

【ご予約限定 2名様～ 昼・夜受付可能】

シェフTakaseのお任せコース

【冷菜、温菜、スープ、メイン(魚)、メイン(肉)、パスタ、ドルチェ】

飲み放題はビール、ワイン(オーガニック含)カクテル、ソフトドリンクetc..

友人、恋人、会合、打ち合わせ等全てが込みの安心コース

写真は過去例

※お子様メニューの対象は小学生以下です

お子様パスタ



自家製ソースを
お選び下さい
トマトソース
ミートソース

(ドリンク・ドルチェ付)

Sサイズ:600円(660税込)
Mサイズ:700円(770税込)
Lサイズ:800円(880税込)

お子様ドリンクをお選び下さい
オレンジジュース ウーロン茶
カルピスソーダ カルピス

写真はイメージ

サイドメニュー



自家製パン 100(110)

1カットピッツァ 150(165)

お帰りの際にご覧ください

自家製ドレッシング 500(税込)

自家製ぽん酢 500(税込)



お料理に使われた食材も一部販売しております
ご予約のお客様は、Welcomeプレートの裏に
本日ご利用可能なお得なチケットがございます！



azumayafarm



東家ふぁーむは、福岡市西区にあります
野菜畑が1000坪 田んぼが6畝 果樹園280坪
全ての農地が無肥料・無農薬栽培です

無肥料で野菜が育つ?と聞かれることもありますが答えは「YES」。

山や空き地では肥料も農薬もなく元気に植物が育っています。

だからといって、適当に育てて野菜が育つことはありません

野菜が最大限育ちやすい環境を野菜の立場で考え

種・土が最大限力を発揮できるように手を貸していきます

どこにでも好き勝手に生えているように思える雑草さんは

ちゃんと土の状態に適した草が生え、虫さんも野菜が不要なものを

吸ってしまった時、それを食べにきているのです

すべてのものが良くなるように助け合ってる姿には本当に驚かされます

【ご注目ください!】こちらは**お得情報**のページです🎁

以下の条件を2つ満たして頂くと食後のドリンクが**お替り無料**です

- ①農家レストランInstagramフォロー
- ②本日の感想をアンケート答える!
- ③東家ふぁーむのYouTube登録

3つの条件を満たすと、更に自宅で楽しめる
農薬不使用米ぬか茶を**プレゼント**します🎁



casaorientaleインスタ



アンケート



東家ふぁーむYouTube



東家ふぁーむは、体験企画を不定期開催中



【家族向け】お子様の収穫体験&子供料理教室

【年配者向け】東家ふぁーむ見学ツアーからのレストランでのお食事!

【家庭菜園初心者向け】一緒に始める畝作り体験

など、東家グループホームページで参加受付しています

※体験企画は不定期開催のため、常時開催していません!

お知らせはInstagramで行っております



パスタ&ピッツアメニュー

オススメは赤文字です

【パスタ】

- オクラ・モロヘイヤ・刻み山葵のアリオリオ かつ風味
- ゴーヤのカルボナーラ
- 無農薬サンマルツァーノ自家製トマトソース(+600円)
3月の種まきから始まり、収穫後も手間暇かけた仕込みで、
特別なソースが出来上がりました

【ピッツア】

- 夏野菜のグリル・トマトソースピッツア
- ピーマン・万願寺・シラスのピッツア
- マルゲリータ・無農薬バジルとミニトマト(+200円)

コースドリンク

挽き立て珈琲
水出しアイス珈琲
紅茶
アイ스티
米ぬか茶(温)
米ぬか茶(冷)
オレンジジュース
烏龍茶
有機豆珈琲
(+150円)