

倭素玄米

自然食

淡味屋

里玄米

10月12・13・14日
のお知らせ

美腸活食

腸がきれいにお肌うるおう

里玄米

マフィン

植物性材料と天然甘味料(キトルシロップ)で焼き上げた「もたれない」ぐっしりマフィン。

倭素玄米

玄米・小豆・黒米・塩を炊き上げ、3日以上じっくり寝かせたもちもちのご飯です。

季節の味わい

自然農の野菜のおいしさを生かし、繊細で丁寧に仕上げた一品料理をお召し上がり頂けます。

贅沢に素朴なご飯

里玄米

〒252-0244 相模原市中央区田名5246-7

TEL.042-761-0919 <https://satobrownrice.com/>



いつも当店をご愛顧頂きまして誠に有難うございます。
朝晩だいぶ涼しくなりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

本日は、
10月12日(土)
13日(日)
14日(月)
に秋の実りを楽しんで頂けるお知らせをさせていただきます。



日頃にご予約の上ご利用頂き
お手数おかけしております。
(当日のご連絡でもお召し上がり頂ける日もございます。お問合せ下さい。
なおコースのご提供は致しかねる場合がありますので了承ください)

また、お越しいただいておりますお客様にはありがたいお言葉も頂きまして
誠にありがとうございます。
スタッフ一同、益々精進いたします。

さて、
10月12日、13日、14日につきまして
お食事(一品350円~)を、
ご予約なくお召し上がり頂ける日を設けました。

また、糰摺りを店頭で行います。
当店でお召し上がりいただいております
擦りたての玄米をご覧頂き、
秋の実りを手に取りお食事をお楽しみ下さい。
(当日はご予約なくお越しただけですが、
席には限りがありますので
事前にお席のご予約を承ります)



「倅素玄米、自然食、淡味屋」里玄米へ
お気軽にお越しくださいませ。

雷晴れて
ひんやり漂う
澄んだ空

皆様のご来店をお待ちしております。
営業時間 12:00~15:00

ご予約・お問合せ

~贅沢に素朴なご飯~

里玄米

042-761-0919

