

お腹も、からだも喜ぶ、
おひるごはん。



知っていましたか？
堺市役所地下1階に
みんなが使える食堂が
あることを。

森のキッチンでは、

♪誰もがホッとできて、

次の元気がうまれる場所へ。

♪毎日続けられるおいしさと健康を、
大切なあなたに♪

そんな想いを持って、

2015年2月に食堂をオープンしました。

あなたのために

食材をひとつひとつ選びぬき、

心をこめて

毎日キッチンで手作りしています。

あしたの健康のために、

身体にやさしく、身体がよくなる

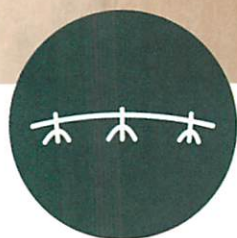
おいしい料理を約束します。

カフェ&グッズコーナーでは、

コーヒーやお菓子なども

ご用意しています。

ぜひ一度、遊びにいらしてください。



MORI
no
KITCHEN

lunch & cafe

OPEN 10:00-17:00

CLOSE 土・日・祝日(堺市の開庁日に準ずる)

数量限定おすすめランチメニュー



森のA

栄養士のバランスランチ 650yen

森のキッチンの特製ランチです。お肉とお魚がコラボしたヘルシーでおいしいよくばり日替わりランチです。

※写真はイメージです。当日の料理内容はサンプル・黒板でご確認ください。



森のB

森のキッチン特製ハンバーグランチ 650yen

つなぎにお豆腐を使用し、毎朝キッチンで心を込めてつくるヘルシー手ごねハンバーグです。食べ応えもあり、身体にやさしいランチです。

※写真はイメージです。当日の料理内容はサンプル・黒板でご確認ください。



シェフのおすすめ麺 400yen

季節や素材にこだわり、通常メニューにはない麺をシェフがご用意。自慢の小鉢と一緒にどうぞ。(小鉢は14:00まで)

※写真はイメージです。当日の料理内容はサンプル・黒板でご確認ください。



さっぱりジュレのしらす丼(温卵付) 550yen

しらすとごはんにしっかり味が絡まるよう特製ポン酢をジュレに。堺の養鶏場「吉田ファーム」さんの温泉卵をのせるとより一層おいしさが引き立ちます。本日の自慢のお汁と小鉢と一緒に。(小鉢は14:00まで)



豚のモリモリ丼 500yen

疲労回復に効果的な「国産豚肉」を使った丼です。森のキッチン特製の「だし」と国産たまねぎたっぷりのモリモリ丼です。本日の自慢のお汁と小鉢と一緒に。(小鉢は14:00まで)



栄養士のバランス丼 500yen

十五穀米を使用するなど素材を吟味しながら、栄養士によって丼ぶりて1つで栄養がしっかり摂れるよう考えられたヘルシー丼。本日の自慢のお汁が1つ付きます。

その他、ランチメニュー

森のキッチン特製カレー 500yen

織田商店のきざみあげうどん 300yen

かけうどん 250yen

ブーブーもやし醤油ラーメン 350yen

ブーブーもやしとんこつラーメン 350yen

※森のA(栄養士のバランスランチ)は、お客様の体質等により内容を一部変更することも可。ご希望の際はお気軽にスタッフまでご相談ください。

森のキッチンランチが健康的でおいしい理由

- 栄養士が常駐スタッフとして、全てのメニューの栄養バランスをきっちりと管理
- 冷凍総菜や市販のドレッシングやタレなども使わず、全てキッチン内で手づくり
- 味のベースとなる出汁は「鯉・昆布」から毎朝とっています ○地元の採れたて新鮮野菜もできる限り使用



ACCESS



森のキッチン

OPEN 10:00-17:00

CLOSE 土・日・祝日(堺市の開庁日に準ずる)

590-0078

大阪府堺市堺区南瓦町3番1号

堺市役所本館地下1階

TEL 072 228 3939 [内線7398]

FAX 072 228 3938

E-MAIL mori-kitchen@sakaicosmos.net

森のやすらぎを感じられるような木のぬくもりをベースにした内装デザイン。どなたでも来ていただきやすいように、堺市内でつくられているクッキーなど授産商品の販売や堺市内外のおもしろい情報も定期的に発信。カフェコーナーではMUCの美味しい珈琲も販売。もちろんカフェ利用だけでもOK! 授乳室やキッズスペースもご用意しています。お気軽にお越しください。