

はまみち一押しのお店を紹介!

みちめし

Report
10

古代米レストラン Green Gable

最寄りIC 多賀城IC

お話ししてくれるのは…

古代米レストランGreen Gable

すがわら
こ
菅原 つえ子さん

日本で唯一の古代米研究家。古代米(黒米)との出会いは1999年。親戚の米農家からどう売っていいかと相談を受けたのがきっかけで、古代米の研究を始める。



おもわく麺

黒米の米粉を練り込んだオリジナル麺。釜揚げ風の温かい麺と、ざるそば風の冷たい麺のどちらかが選べます。モチモチした麺の食感を楽しみてください。

グリーンゲイブルでは、マクロビोटックの考え方を取り入れ、古代米(黒米)と地場産の穀物や旬の野菜による、心と身体を内側から美しく健康にする「穀菜美食」を提供。本当のおいしさに気づいてほしいと、味付けは薄味。噛むほどに旨みが感じられ、各食材の本来的おいしさに気がきます。



さくら米セット

さくら米おにぎり、さくら米粥、おもわく麺、野菜の煮物、ハーブサラダ、ポテトサラダ、玉ねぎブルーベリー漬け、デザート

※さくら米: 国産白米と国産黒米(紫黒米)を混ぜて桜色に炊き上げたほんのり甘いご飯。

薬ともいわれる古代米

古代米は、古くから神事における供物として尊ばれてきた縁起米。ミネラルやビタミン、アントシアニンなどの栄養素を多く含み、健康食材としても注目されています。その古代米を使っておいしく、見た目も美しく提供しているのがグリーンゲイブル。「身体が洗われるような気がする」というお客様の声もあるほどです。

穀菜美食のおもてなし

グリーンゲイブルでは、マクロビオ

古代米レストランGreen Gable

所在地 多賀城市高崎1-22-1 東北歴史博物館1F

営業時間 11:00~15:00 ※予約優先

休月曜・火曜

TEL 022-368-0616

※オリジナル商品を自宅で味わえるインターネット販売も提供しています。

<http://www.green-gable.jp/index.htm>

