

リマテカフェが
大切にする
3つの循環



地域の循環

稲美町を中心に地元農家さんより形や大きさが問題で出荷できず廃棄されてしまう余剰野菜を積極的に買い取り、食品ロス対策へ取り組みをしています。

腸の循環

土と同じく腸にも菌の多様性が大切です。健康に暮らすため発酵食品で腸をきれいにし庭のナチュラルトイレで土に返し土を蘇らせます。

庭の循環

左の写真はコンポストと呼ばれる野菜くずや食べ残しを土に返すための場です。1週間から2週間程度で土に戻ります。元気になった土で庭のハーブを育てリマテのランチに使っています。お庭にあるので見てみてください。体験もできますのでスタッフにお声掛けください。



リマテカフェの自慢は

薪で炊いた絶品かまどご飯



愛農かまどとは？

戦後の食糧不足、燃料不足の時代に料理研究家の酒井章平が考案した、非常に燃焼効率の良い構造のかまどです。少量の薪熱エネルギーを最大限に活かすことができます。5本程度の薪で3.5升のお米が30分ほどで炊けます。

稲美町でつくった地元のおいしいお米を毎日かまどで炊いています！



DRINK MENU

ALL 550円

※価格はすべて税込です



リマテ珈琲/HOT

コロンビア産有機栽培の豆を使用
土鍋でじっくり焙煎する事で中心部
までふっくら焼き上がります。
柔らかく丸みのある酸味が特徴の
リマテカフェ一番人気のホットコー
ヒーです。



季節の酵素ドリンク

酵素の力で腸内環境を整えるドリン
クです。
季節の果物を発酵させた酵素シロッ
プを炭酸またはお水で割ってご提供
致します。



さささ薬膳茶

ハーブティーのような飲みやすい
薬膳茶。お味は日替わりなので
スタッフにお尋ねください。



客家擂茶

20種類以上の豆、穀物をすりつぶし
た台湾の伝統のお茶です。

※そばが入っています

- アイスコーヒー
- クラフトコーラ
- リンゴジュース

presented by



こうじのぞえん
Koji no Goen

14:30~16:00 カフェタイム

はじめました

Sweets set

cheese
cake
&
choco
late



麴スイーツプレートセット
(ドリンク付き)

1100円 (税込)

- 米粉甘酒バスクチーズケーキ (原材料に卵、乳製品を含む)
- 美活甘酒チョコ

麴から手作りする
完全グルテンフリー、シュガーフリーの
スイーツプレートです。
消化負担が少ないので
身体にも、美容にも優しくできてます。

麴スイーツって?!
詳細はコチラ👇



ランチご注文の方は800円(税込)で
お楽しみいただけます!

気に入ってもらえたら
お家でも簡単に作れます!

卵かけかまどご飯 950円

三木市の松田養鶏所の餌にこだわり育てた"新鮮卵"かまどご飯を楽しむシンプルズベストなセット。当店人気の「リマテ自家製辛くない食べるラー油」での味変もお楽しみ下さい。自家製食べるラー油は店頭販売しております。

かまどご飯、新鮮卵、体に優しい本日の1品、ピクルスお味噌汁、リマテ自家製食べるラー油



日替わり循環カレー 1100円

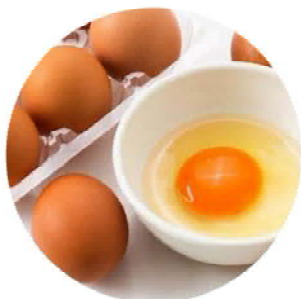
地域農家様との循環を目指したグルテンフリーの米粉カレー。付け合せと、中に入っているお野菜には地元の農家様と協力し、生産過程で出てしまう規格外品、余剰野菜を活用しております。その為その日毎に中身は変わります。地元の松田養鶏所様の新鮮卵をトッピングするのもオススメです(+100円)



数量限定リマテセット 1500円

【人間の身体を大切に。】
このコンセプトを元に日々調理しております。基本調味料は腸内環境に優しい発酵調味料を使用。リマテならではの優しい味わいをお楽しみ下さい。セットの内容は日により変わりますのでスタッフにお尋ね下さい。

※セットドリンクは+300円



- かまどご飯 150円
- たまご 100円
- 生米パン 300円

期間限定冬の特別メニュー

絶品ジビエ鍋プレート

2,300円

— 野生の動物たちのエネルギーをありがたくいただく。
臭みがない、絶品の猪肉のしゃぶしゃぶを旬のお野菜、リマテ自慢のかまど
ご飯と共に召し上がりください。



日本全国で、年間百三十万頭の有害鳥獣が捕獲されています。
その内有効活用されているのは一割程度で九割近くは埋設・焼却されます。
衛生的な施設で、適切に処理された、京都綾部の「いのしか」さんのジビエ
は大変美味しく感動します。





生きとし生けるものが愛に満たされ命をつなげる地球を残す