

鴻巣市にぎわい交流館

にこのす



GRAND MENU

「カラダもココロも満たされる」
そんな体験をどうぞ。

カフェのコンセプト



旬の食材を使用し、健康を意識したメニューは、
管理栄養士が監修。

「カラダもココロも満たされる」

そんな食事をにこのすで提供します。

食材へのこだわり



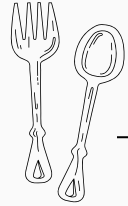
*お米へのこだわり

こうのとりの伝説米を五分づき米にしています。
五分づき米は、白米に比べて食物繊維やビタミン・ミネラルが豊富で、玄米よりも食べやすいのが特徴です。

*食材へのこだわり

旬のものを使用することで、四季を楽しみながら栄養を摂ることができます。
また、鴻巣産・埼玉県産の食材も取り入れ、地産地消の推進によるまちの活性化につなげます。

LUNCH MENU



ランチメニュー（11:00～16:00）

プレート

1日につき
限定10食



月替わりにこのすプレート

¥980（税込）

管理栄養士が監修したココロもカラダもうれしい栄養バランスプレート。腸内環境やお肌の健康にうれしい「麹」を取り入れた老若男女に優しいメニューです。
詳しくは、店内掲示またはスタッフにお問い合わせください。（薬膳スープ付き）

産官学連携開発



産官学連携プレート

¥980（税込）

鴻巣市と日本女子栄養大学・日本薬科大学とが共同開発したメニューを取り入れ、栄養バランスと美味しさを兼ね備えたプレートとなっています。
（ハニーマスタードソースのつくね・トマトドレッシングサラダ・薬膳スープ・このとり伝説米枝豆ごはん）

このとり伝説米



鴻巣市は埼玉県ほぼ中央に位置し、南西部を秩父山地を源流とする荒川が流れ、関東ローム層や荒川沖積層からなる肥沃な土地で、気候にも恵まれ、花きや果樹などの栽培に適しています。

「鴻（このとり）伝説」は鴻巣の地名の由来とも言われていますが、その伝説にちなんで名づけられた「このとり伝説米」というお米があります。

「このとり伝説米」は、埼玉県のブランド米である「彩のかがやき」をより厳しい基準で栽培しているもので、農林総合研究センター（旧埼玉県農業試験場）で約10年の歳月をかけて育成され、平成17年に品種登録されました。農薬と化学肥料の使用を通常の半分に抑えて栽培され、自然環境への負担が少ない環境にやさしい農業の取り組みです。



鴻巣産豚肉

当店では、鴻巣市川里北根にある農場で育てられた豚肉を使用しております。農場では、肥育だけでなく種付けから育て上げることにこだわり、抗生物質を使わず、健康状態に目をかけ手間をかけ、丹精こめて育てられています。飼料の配合にもこだわることで、脂は甘く肉質は柔らかくなるよう仕上げています。脂の融点が低く、さらっと溶けてしつこくないのが特徴です。



丼ぶり



にこもこ丼（ロコモコ丼）

¥980（税込）

手ごねハンバーグに、オリジナルのデミグラスベースのソースをたっぷり絡めました。
ハンバーグの豚肉は、鴻巣産の豚肉を使用しています。

（薬膳スープ付き）



鴻巣産豚のにこのすとん丼

¥980（税込）

鴻巣市で育てられた豚を使い、オリジナルの味噌ベースのタレで仕上げたごはんがすすむどんぶりです。
まろやかなたまごとの相性をお楽しみください。

（小鉢・薬膳スープ付き）

お得なセットメニュー



ミニサラダセット

¥250（税込）



ドリンクセット

¥250（税込）



ドリンクサラダセット

¥450（税込）



ドリンクデザートセット

¥550（税込）

パスタ



旬のお野菜パスタ
～ナポリタン～
¥980（税込）

旬のお野菜をしっかり摂れるナポリタン。野菜の甘みとトマトベースのソースの相性をお楽しみください。
（薬膳スープつき）



旬のお野菜パスタ
～ペペロンチーノ～
¥980（税込）

旬のお野菜の風味を楽しめる塩味のパスタ。具だくさんのこのすのぺペロンチーノです。
（薬膳スープつき）



旬のお野菜パスタ
～ジェノベーゼ～
¥980（税込）

ジェノベーゼにお野菜をたっぷり入れ、ちょっぴり大人味のパスタに仕上がりました。
（薬膳スープつき）

鴻巣産有機野菜

当店では、鴻巣有機野菜生産グループから直接新鮮で旬なお野菜を仕入れ、その日のお料理に取り入れています。鴻巣有機農業生産グループは、埼玉県鴻巣市で有機農業を営む農家たちで結成されたグループで、化学肥料や農薬を使用せず、環境や生態系にやさしい農業を実践しています。



おすすめセット

ドリンクサラダデザートセット
¥650（税込）



※セットメニューのご注文はお料理をご注文の方に限ります。

※どのお料理にもお付けすることができます。

※ドリンクはドリンクメニュー〈おすすめ〉の中からお選びください。（カフェオレは+100円）

※デザートは、チーズタルトまたはコーヒーゼリーからお選びください。

フレンチトースト



にこのすのお食事フレンチ

¥980 (税込)

大沢牛乳、鴻巣産卵、天然酵母を使用したベーカリーパークのバゲットを使用し、ベーコンとチーズをはさんだお食事フレンチトーストです。鴻巣産の食材を使用して時間をかけて開発した新たな試みによるメニューです。

(薬膳スープつき)



にこのすのデザートフレンチ
(チョコ or キャラメル)

¥800 (税込)

おすすめ
トッピング

はちみつに変更の場合+150円 (税込)

※ミニサイズ: ¥450 (税込)

鴻巣産 はちみつ



にこのすのフレンチトーストへオススメトッピングは市内養蜂家の「はちみつBeeBee」さんの非加熱はちみつ。

非加熱はちみつは、本来はちみつに含まれている酵素や酵母が壊れないという特徴があります。

埼玉県産の貴重なはちみつを、フレンチトーストとともにゆっくりと味わってください。



おこさま



にこのすキッズカレー

¥650 (税込)

鴻巣産の豚ひき肉を使用し、ルウには米粉を使い、やさしい味わいに仕上げました。

(キッズドリンク付)



キッズナポリタン

¥650 (税込)

旬のお野菜を使ったナポリタン。

お子さまと一緒に季節をお楽しみください。

(キッズドリンク付)

デザート



チーズタルト

¥450 (税込)

麴の甘酒を使用したオリジナルのチーズタルト。
お好みでシナモンをかけてお召し上がりください。



コーヒーゼリー

¥400 (税込)

78コーヒーを使用したコーヒーゼリー。丁寧に
焙煎された風味をゼリーでもお楽しみください。

にこのす
ソフトクリーム

にこのすソフト

¥350 (税込)

ミニソフト

¥300 (税込)

大沢牛乳をたっぷり使ったソフトクリーム。何度も食べたくなる美味しさです。

ドリンク

<おすすめ>

- ・コーヒー（マイルドブレンド） **ICE** or **HOT** ￥300（税込）
- ・カフェオレ **ICE** or **HOT** ￥450（税込）※
- ・和紅茶（ストレートのみ） **ICE** or **HOT** ￥300（税込）
- ・ほうじ茶 **ICE** or **HOT** ￥300（税込）
- ・にこのすルイボスブレンドティー **HOT** ￥400（税込）
（ハーブティー）
- ・にこのすグリーンブレンドティー **HOT** ￥400（税込）
（緑茶ベースのハーブティー）

※セットドリンクは〈おすすめ〉からお選びください。
カフェオレは+100円（税込）でご注文できます。

産官学連携開発

<産官学ドリンク>

- ・フルーツ入りハニービネガーソーダ ￥400（税込）
- ・アイスはちみつきな粉ラテ ￥450（税込）

<キッズドリンク>

- ・100％フルーツと野菜のジュース ￥150（税込）
- ・100％りんごジュース ￥150（税込）
- ・ミルク（大沢牛乳） ￥150（税込）

※小学生以下対象

その他軽食

- ・トースト（バター） ￥300（税込）
- ・トースト（チーズorキャラメル） ￥400（税込）



ベーカリーパームの
こだわりパン

天然酵母を使用した鴻巣市のパン屋さん「ベーカリーパーム」のこだわりの食パンのトースト。
埼玉県産の小麦本来の味をお楽しみください。

お食事に追加できます

ごはん・パスタ 大盛 +100円
粉チーズ + 50円