

# うんのわ催事カレンダー

ワンデイシェフランチ

ご予約優先。  
ONE DAY CHEF 出店シェフ  
うんのわ も募集中で  
す!



竹灯籠手作体験会

午前 10:00 ~ 12:00  
午後 13:30 ~ 15:30  
会場 海野宿ふれあいセンター  
※参加無料、参加者随時募集中



## 1月

【お問い合わせ・ご予約はうんのわまで】

水曜定休、10時～16時受付

TEL : 0268-71-7552

Mail : unnowa@tomikan.jp

月	火	水	木	金	土	日
10	11	12 うんのわ 定休日	13	14	15 ONE DAY CHEF うんのわ  禁花 table OPEN 11:00 ~ 14:00 (ラストオーダー 13:30) メニュー 玄米と野菜定食 900円 / その他お菓子の販売 東京で野菜料理とお菓子のお店を10年営業しましたが昨年東御に移住してきました。 身体に優しい、でもちょっぴり刺激的な野菜たっぷり定食をご提供いたします。別腹なお菓子も素材に一捻り。国産小麦と植物オイル、果物、ナッツ、スパイスを生かしたお菓子をご用意します。	16 ONE DAY CHEF うんのわ
17	18	19 うんのわ 定休日	20	21	22 ONE DAY CHEF うんのわ  うんのわ来々軒 OPEN 11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30) メニュー 中華そば 700円 / チャーシュー麺 900円 母娘での出店です。うんのわ来々軒では昔懐かしい鶏がらスープのラーメンを提供します。鶏がらでじっくり出汁をとった、澄んだスープの昔ながらの中華そば。60年前、長野市でラーメン屋「来々軒」を営んでいた、祖母直伝の味です。	23 ONE DAY CHEF うんのわ 
22	23	24 うんのわ 定休日	25	26	29 ONE DAY CHEF うんのわ  十六夜農園 OPEN 11:00 ~ 14:00 (ラストオーダー 13:30) メニュー 十六夜農園のお昼ご飯 1,000円 千曲市にて無肥料無農薬のお野菜と減農薬のお米を育てながら、長野の食文化を大切にお料理をお作りしています。お野菜は固定種在来種を中心に。お米は昔ながらの“はげかけ”をしてじっくり天日で乾燥させたコシヒカリ。畑から食卓へ。自分で育てたお野菜とお米を中心に、自家製味噌やお漬物を使い、おばあちゃんが作ってくれたようなごはん。心がじんわりあたたかくなる背景のあるお料理と、古きよき手仕事をお届けできたら嬉しいです。	30 ONE DAY CHEF うんのわ 

※ワンデイシェフランチは予約優先とさせていただきます。また、価格は全て税込みです。