



「健康レストランたちばな」は、からだのことを考えながら作った美味しくバランスの良い料理を提供するお店です。

安心、安全な「からだ健康、こころ元気」というコンセプトで地域の皆様に貢献します。

加野病院内
健康レストランたちばな

福岡県糟屋郡新宮町中央駅前1-2-1

・営業時間 | 11:00~16:30(OS16:00)

※ランチタイム 11:30~15:00

・店休日 | 日曜・祝日営業

※オードブル・お弁当のご注文も承ります。

tel. 092-962-2209

お食事

たちばな . . . 570円

(肉を使った主菜、小鉢2品、ご飯、汁物)

木の香 . . . 570円

(魚を使った主菜、小鉢2品、ご飯、汁物)

たちばな・木の香は日替わりメニューです。
(600kcal以下、塩分3g以下)



- ・お食事はお持ち帰りできます。
- ・+50円でご飯を大盛り(100g増量)にできます。
- ・食後のドリンクは150円で召し上がれます。

喫茶

ケーキ

- ・チョコレートケーキ
- ・チーズケーキ
- ・バニラと抹茶のマーブルケーキ
- ・ダンディケーキ 各 260円

ケーキセット 510円

ケーキとお飲み物のセット。
お好きな組み合わせをお楽しみください。

・クッキー 100円

- ・珈琲(ホット/アイス)・ケーキ・ぜんざいはお持ち帰りできます。
- ・ホットコーヒーのみ2杯目までおかわり無料です(アイス珈琲、デリバリーの珈琲は除く)

バニラ
アイスクリーム
(ビスコッティ付)
300円 (193kcal)



お飲み物

- ・珈琲
- ・紅茶
- ・ハーブティー
- ・アイス珈琲
- ・アイ스티ー
- ・オレンジジュース
- ・トマトジュース

各 300円



ぜんざい
410円

田舎風手づくりの味をお楽しみください。
また、小豆はコレステロール低下、整腸作用、利尿作用に効果があります。(200kcal)



天然だし、新鮮な地元の食材にこだわり、管理栄養士がつくったからだにやさしいバランスの良いお料理です。

ポークときのこの

カレー 510円
(野菜のマリネ付)



ヨーグルトに漬けこんだ豚肉、何種類ものスパイス、たっぷりの「きのこ」を一緒にじっくりと煮込んだヘルシーなカレーです。季節の野菜マリネと共に楽しみください。(574kcal)

(カルシウム:117mg、鉄:3mg、タンパク質:23g、脂質:15g、塩分:1g)



ハッシュドビーフ
(南瓜とゴボウのマリネ付)
570円

ハッシュドビーフは明治時代に日本で考案されました。薄切りの肉を炒めて手づくりのデミグラスソースで煮込んだコクのある味わいです。南瓜と牛蒡のマリネと共に楽しみください。(669kcal)
(カルシウム:84mg、鉄:4.3mg、タンパク質:22g、脂質:19.3g、塩分:2.71g)

素材にこだわった、手づくり、無添加のデザートをお楽しみください。