

島とうふ料理

レストランガジュトーグラで使用している高野食品の島とうふは、透明度20m以上の奄美の海水から生まれたミネラル豊富なにがりを使い、ほのかに甘みを感じる柔らかな木綿豆腐です。

一品料理

山芋豆腐冷奴	300円	麻婆豆腐	680円
よせ豆腐	480円	肉豆腐	680円
豆腐と湯葉ふりかけサラダ	480円	山芋豆腐ステーキ	680円
汲み上げ湯葉揚げ	480円	豆乳湯どうふ	580円



定食

肉豆腐定食	1000円
豆腐ステーキ定食	1000円
麻婆豆腐定食	1000円

デザート

黒みつピーナッツ豆腐	380円
みきグルト (苺・バナナ・キウイ)	590円

……3種の中からお選びください。

ドリンク

豆乳	300円
奄美みき (500ml)	250円

「みき」とは？

全国でも長寿のかたが多いことで知られる奄美大島。この島で古くから飲み継がれている飲み物があります。それが「みき」です。ミキは、米とサツマイモだけで手作りできる発酵飲料。「みき」の中には、専門家も驚く数の“生きた乳酸菌”がいて私たちの腸内環境を整え、さまざまな不調を改善に導きます。おなかの調子がよくなったり、肌がつやつやしたり、やせたり……うれしい変化や効果が期待できます。

