農業者によるバザール
木の花ガルテン

晴れの祝いの席　おいしく豊かなおせち

皆様の温かいご支援をいただき「木の花ガルテンの農家おもてなしおせち」は今年で19年目を迎えることができました。

農家レストラン同様、地元の特産品を活かした郷土料理に加え、晴れのお祝いの席にふさわしい料理を34品多彩に詰め合わせております。

毎年「懐かしい味がする」「田舎を思い出す味」といったお声を多くいただいており、「山女の甘露煮」「栗金団の干柿包」や「鮎の梅肉南蛮漬」など、他店にはない料理は大変ご好評をいただいております。

今年も笑顔が生まれる料理を一つ一つ心をこめてお作りいたします。

また、遠く離れたご家族やご友人への贈り物としても非常に喜ばれておりますので、ご利用いただければ幸いです。

是非、木の花ガルテンの農家おもてなしおせちで温かな新春をお迎えください。


大山の60年生梅林

木の花ガルテン



農業者のつくるテーマパーク
五馬媛の里

31ha（93000坪）の広大な土地に四季折々の木々や花々を鑑賞いただける里山開発に取り組んでいます。



採れたてをお届け
農産品バザール館



旬の食材の提案
農家おもてなし料理 百のご馳走

田舎料理を、毎日70～80種類バイキング形式でお楽しみいただけます。

こだわりの料理の一部をご紹介



栗金団の干柿包

干柿の中に栗きんとんを丁寧に包んで手間暇かけた一品です。デザートとしても喜ばれています。



がめ煮

正月やお祝いの席には欠かせないごちそう。木の花ガルテンでも人気。農家自慢の素朴な味を堪能してください。



山女の甘露煮

「農家おもてなしおせち」の顔となっている定番料理。日田の清流で育った渓流の女王・ヤマメを甘辛く煮ました。



栗の甘露煮

一粒一粒丁寧に時間をかけて作り上げました。栗本来の風味が存分に詰まった大山ならではのお料理です。



柚子の甘煮

大山特産のユズ皮を使っています。甘さの中にほろ苦さを楽しめる一品です。



梅の甘露煮

大山特産の青梅を甘く炊き上げました。美しい姿と程よい酸味、香りをお楽しみください。


さつま芋の金団


きのこと野沢菜の辛子和え


蓮根の芽の梅酢漬


若鶏の炙り焼き


紅あずまの甘露煮


野菜の牛肉巻


黒豆


煮玉子


京人参なます ごま油和え


数の子


揚げごぼう


鮎の梅肉南蛮漬


椎茸の煮物


玉こんにゃくの焦がしねぎ風味


黒豆と古代米のおこわ


わらびの煮物 しそ風味


長ねぎの塩あんかけ


ふきの煮物


七折小梅干し


鶏肉と伊予柑の香味蒸し