



◆レストランゆずのき
 <就労継続支援(A型)>
 福岡市西区姪浜駅南1-10-11
 TEL 0120-939-394 FAX 092-894-5550
 (営)月~金11:00~15:00、17:00~21:00(14:30、20:00オーダーストップ)
 土日祝11:00~15:00、17:00~21:30(14:30、20:30オーダーストップ)
 (休)第3火曜
 ホームページ <http://www.yuzunoki.or.jp/rest1index.html>
 Eメール yuzunoki@olive.plala.or.jp

Foods <カフェ&レストラン>



レストランゆずのき

Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]

500円均一のテイクアウト弁当もバラエティ豊か。オードブルなどの注文も受付。福祉事業所やデイサービスの給食としての注文が多く、配達もしています。



洋食のシェフ自慢の、ナス・キノコ・ミートのクリームスパゲッティ(800円)。シーフードまで入ってとても具だくさん!



右/総料理長のオリジナルカレーをレトルトに。フルティーカレー、グリーンカレー各450円。中/大粒の南高梅干しも総料理長の手作り。季節限定で登場。左/「柚子&抹茶」「さくらんぼ酒」など個性的な味のバウンドケーキ3種類。各840円。

広い店内では大人数を収容できるためパーティ利用も大丈夫。ゆっくりくつろげる掘りごたつの個室や、絵本やおもちゃのあるキッズルームもあります。チャイルドチェアも用意。



Foods [食]

Goods [雑貨]

Art [絵・音楽]

Work [作業]

旬の有機野菜に雑穀米。健康志向のランチビュッフェ

オープンキッチン前のカウンターにズラリと並ぶ大皿。サラダやマリネ、煮物にフライ、ソテーやグラタン。レストラン「ゆずのき」のランチは、好きなものを好きなだけ味わえるビュッフェスタイル。和洋中の一流シェフが作るビュッフェメニューは、毎日日替わりで10種類以上が並びます。料理は有機・無農薬野菜中心、ご飯は白米のほか雑穀米も選べると



カウンターに和洋中のビュッフェメニューが並びます。カウンターの向こうはオープンキッチン。障がいのあるスタッフも、シェフたちと一緒に力を合わせて店を切り盛りしています。



でもヘルシー。優しい味付けでお年寄りにも人気です。パティシエが作る手作りデザートを目当てに来る女性客も。ここゆずのきは、レストランタイプの就労A型(雇用型)事業所の先がけとして、オープン以来、話題を集めています。スタッフとして働く知的障がい者は36名。全員が正社員として働いており、接客、調理はもちろん、駐車場の車の窓磨きまで行っています。

店内には広いキッズルームや座敷席も用意。子ども連れのお母さんグループやサークルなどの集まりにも好評で、地域のコミュニティレストランとして定着しています。



平日の日替わり健康ランチ(ディナーも有)。野菜中心のヘルシーな料理が食べ放題。ご飯、汁物、デザート、ワンドリンク付。大人880円・4歳~小6まで500円・3歳以下200円。