



仏生山の森

 BUSSHOZAN no MORI



Map

 施設案内



仏生山ファーム

窯焼きバーグ 五+い [いそや]

「肩ひじ張らずに楽しめる食事」をテーマにしたカジュアルレストラン。看板メニューのハンバーグは、注文を受けてから薪釜でじっくりと丁寧に焼き上げるシェフこだわりの逸品です。その他にもお料理やお飲み物を豊富にご用意。小さなお子様向けのプレートも充実しています。お席は1Fと2Fにございますので、家族やお友だちとお食事やお祝いのシーンなど幅広くご利用いただけます。

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー20:00)

café ISOYA イソヤ

五十八に併設したカフェスペース。ここでしか味わえない、こだわりのお飲み物や軽食をご用意しています。大人もお子様もよこふスイーツが勢揃い。ふわふわのパンケーキやパフェ、アイスなど、味やトッピングを選べる時間までお楽しみいただけます。おひとり様から、のんびりとくつろげる空間ですので、町の喫茶店にふらっと入るような気分でぜひお立ち寄りください。

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー20:00)

BBQ 木き火 テラス TAKIBI TERRACE

半屋外のオープンスペースにあるアウトドアレストラン。こちらでは本格炭火を使ったBBQ料理がご堪能いただけます。お肉の注文はブロック単位でも、串のスタイルでもOK。小人数から受け付けていますので、家族やお友だち、女子会などでもぜひお楽しみください。仏生山の心地よい風と境界のない焚き火スペース、たまたま集った人々、すべてが特別な時間を演出してくれます。

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー19:00)

仏生山ファーム

施設の周りに広がる畑はすべて仏生山ファームの所有地。春はチューリップ、夏はひまわり、秋はコスモス、冬は菜の花と、旬のお花畑が一年中ご覧になれます。また仏生山の土質や気候に合った葉物や根菜類を栽培。大人からお子様まで参加いただける農業体験も今後企画していきます。この土地ならではの旬の味や農業のおもしろさを知れるイベント開催にご期待ください。

森の教室 morino kyoshiitsu

野菜ソムリエ、国際薬膳食育師、ベジフルビューティーアドバイザー、アスリートフードマイスター、メンタルフードマイスターと5つの資格を保有する川村章子さんのお料理教室を定期開催。野菜ソムリエだからこそ伝えられる野菜や果物の本来の味、健康的な食事の栄養バランス、時間をかけずにおいしい料理をつくるコツなどバラエティ豊かな内容に。教室の詳細な情報については下記のお電話からお問い合わせください。

教室情報 5月上旬開校

6月上旬完成予定 / 仏生山の森ガーデン

高橋彌生さん監修。草花を熟知した彼女がおりなす庭は「100年続く自然」をテーマに、ガーデニングでは珍しい宿根草を95%も使用しています。それは、木や花が庭の中で循環しながら、仏生山の自然の一部となってゆくからです。時間の流れと共にゆっくりと育ち、美しく変化し続ける景観をぜひお楽しみください。

入園チケット 500円

入園時刻 11時/12時/13時/14時/15時/16時

※チケットをご購入の際に入園時刻をお知らせ致します。
5分前にはガーデン入り口にお集まりください。
雨天時は中止となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ
Contact TEL: 087-899-8886

窯焼きバーグ五十八
(仏生山の森事務局)

高松市仏生山町甲884-2
営業時間: 11時~21時/年中無休

Busshozan-no-mori.com

