

Fair Menu 2025.01

あったかフェア

しまがほか

マンスリーフェア

冷え込む季節に嬉しい、温かいメニューをご用意いたしました。
スパイスやスープで冷えた体をいたわりましょう。



クリーミー ホワイトカレー

クリーミーなココの中に、スパイスと香味野菜の香りと旨みを効かせたホワイトカレーをターメリックライスと一緒にお召し上がりください。

あったか



UP
グレードアップメニュー

北海道産 花咲ガニの鉄砲汁と 五目ごはん

花咲蟹の風味豊かな味噌汁と五目ごはんとの贅沢なセットです。



葱生姜醬 かたビーフン

話題の葱生姜醬を使ったしょうがの豊かな風味が特徴の野菜たっぷり焼きビーフンです。

ほっこり

1皿で
1/2日分の
野菜
175g以上が
摂れる!

Vege-meshi
一皿で野菜175g以上摂取!
野菜不足の方におすすめです。

北陸
応援



加賀揚げ ゆずおろしうどん

野菜が入った魚のすり身揚げ（加賀揚げ）を柚子の風味が香るおろしうどんにトッピングしました。



近江町コロッケ 加賀棒茶®の デミグラスソース

金沢の台所近江町市場のコロッケ屋ダイヤモンド商事 修のコロッケは、加賀棒茶が隠し味に入ったデミグラスソースとよく合います。

加賀棒茶®は、石川県茶商工業協同組合が保有する地域団体商標です。本品に使用する加賀棒茶®は、株式会社茶のみ仲間が製造したものを使用しております。

適塩・サステナブル
食塩相当量が一皿で1.8g以下

IG 女子栄養大学
監修

さっぱりオレンジ 油淋鶏

オレンジを加えて適塩化したソースはさっぱりフルーティで揚げ鶏との相性抜群です。

食塩相当量
1.3g

サステナブルフード（鶏肉）を使用
今月ご提供致します鶏肉は「GLOBAL.G.A.P.」認証の工場で作られた鶏肉を使用しています。「G.A.P.」はGOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことで食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための取り組みのことで、GLOBAL.G.A.P.とは食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランドのことで

監修・特選麺

特選麺

煮干しそば 藍監修 煮干しそば

白醤油や鶏油に煮干し、鶏のぼんじりで厚みのある味わいのスープと2種類のチャーシューが特徴のラーメンです。

煮干しそば 藍
ミシュランガイド京都 5年連続
ビブルマンを獲得した京都の名店。

おすすめごはん 五目ごはん

今月のコロッケ 近江町コロッケ

SHIDAX
※あなたの世のため