

マンスリーフェア

Fair Menu 2024.11

匠フェア

当社が誇る3人の匠シェフ考案のワンランク上の一品をご提供いたします。
いつもとは一味違った特別な一品をぜひご賞味ください。

シダックス総料理長
川之邊 茂

京都高台寺の老舗料亭や
東京築地の割烹料理店での修行をはじめ、
懐石・割烹など、和食全般を専門とする。



いわしつみれの 釜揚げつけ汁うどん

ほんのり甘めのつけ汁でイワシの風味
を生かした冬にやさしいメニューです。

和食担当料理長
玉山 親一

東京パレスホテル和田倉にて
修行し、和食を専門とする。



11月24日は
「和食の日」

海老と真丈の 香煎揚げ

あられと米粉を使った香ばしい食感が
楽しい天ぷらです。

洋食担当料理長
綾目 茂宏

大阪のイタリアンレストランでの
修行をはじめ、洋食全般を専門と
する。また大規模スポーツ大会にて
調理長として随行。



チキンの カチャトーラ

カチャトーラはイタリア語で「猟師風」という
意味をもつ、鶏肉、トマト、玉ねぎ、ハー
ブなどを用いた煮込料理です。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下



食塩相当量
1.7g

女子栄養大学 監修

チキンの 豆乳トマトクリーム スパゲティ

チキンと豆乳でまろやかに仕
上げたトマトソースをよく絡め
てお召上がりください。



グレードアップ

麺と醤油の鴨ソテー

麺と醤油が香ばしい
鴨肉のソテー。付け合
わせの葱と一緒に楽し
みください。



サステナブル・さかなの日

黄金カレイの 大葉味噌焼き

大葉の香りが味噌と合わせ、
ご飯が進む逸品です。

水産庁が「魚を食べることがサステナブル」
をコンセプトとし、2022年11月に「さかな
の日」を制定。特に11月3～7日（いいさか
なの日）は、活動強化週間。

サステナブルフード（魚）を使用

今月ご提供致します魚は地球にやさしいブルーシーフードと定義された魚を使用しています。
地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えている中、適切な管理漁業によって激減した魚の資源も回復する
ことが知られています。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業
を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考えに基づいています。ブルーシーフードは持続可能
性を証明するため、資源状態、生態系への影響、管理体制を科学に基づき厳正に審査されています。



監修・特選麺

馥香（フーシャン）監修 酸辣まぜそば

白こしょうが決め手の
馥香流の酸辣まぜそば。

馥香（フーシャン）
東京浅草橋の中華料
理店。「幸福の香りあふ
れる料理」という想をもつ
て炎との瞬一瞬の真
剣勝負を重ねながら作
り出す料理を提供。



1皿で
1/2日分の
野菜
175g以上が
採れる！

ベジめし

一皿で野菜17.5g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。

Vege-meshi

豚肉と大根のこっくり煮

中華だしと和だし、2種類の
出汁で味わい深く仕上げました。



7種類のご当地味噌をご堪能ください！



1. 北海道（米みそ）
2. 福島（米みそ）
3. 長野（米みそ）
4. 静岡（米みそ）
5. 愛知（豆みそ）
6. 徳島（豆みそ）
7. 鹿児島（麦みそ）

おすすめごはん



鶏そばと焦がし葱ご飯

今月のコロッケ



北海道オホーツク産
クリーミーコロッケ（つぶ貝入り）

