

Fair Menu 2024.08

マンスリーフェア



欧風カレー

ブイヨンにフルーツチャツネを加え、隠し味に白ワインビネガーを効かせたコクのあるおいしさ。フルーティですっきりとした味わいが楽しめる欧風カレーです。

世界の カレー



フェア



インドバターマサラ



バターと生クリームをリッチに使い、クリーミーでコク深い美味しさに仕上げました。5種の焙煎スパイスが香る本格的な味をお楽しみください。



タイグリーンカレー

美味しさのベースは新鮮なハーブです。ココナッツミルクたっぷりのグリーンカレーをお召し上がりください。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下

IG 女子栄養大学監修

3種タルタルのチキン南蛮

タルタルソースにラー油やわさび、みょうがの風味を加え適塩化しました。タルタルソースで味のバリエーションを楽しめる逸品です。



食塩相当量
1.0g



グレードアップ

グレードアップメニュー

真鯛とハリハリ野菜のかき揚げ丼

水菜と玉ねぎの甘さが、真鯛の美味しさを引き出すかき揚げ丼です。大根おろしの入ったタレでご飯



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。

カリカリ豚の とん平焼き

カリカリの豚肉がトッピングされたキャベツたっぷりのとん平焼き。ソースの香りが食欲をそそります。 **Vege-meshi**



監修

カツヤルパツヤル 田村シェフ監修

ざくざくタンドリーチキン

タンドリーチキンに、ザクザクスパイスをかけました。ローストガーリックやディルの華やかな香りと複雑な味わいをお楽しみください。



サステナブル



ベジ担々麺

大豆ミートの肉味噌と動物性原料を使っていないスープでありながら、濃厚で深い味わいを実現しました。



サステナブルフード（大豆ミート）を使用

今月ご提供の致しますお肉は代替肉の大豆ミートを使用しております。大豆は、寒冷地から熱帯まで広い地域で栽培でき、わずかな肥料で多くの量を収穫することができます。また、資源の利用効率が高く、同じたんぱく源である牛肉などと比べ、同量の水やエネルギーではるかに多くの収穫が得られます。大豆は、サステナブルな食の未来を守るエコな食物です。



特選麺

香り山椒の 冷やしとろろそば

2種類の花椒油の香りと痺れがたまらない、とろろと竹輪天の冷やしそばです。よく混ぜてお召し上がりください。



おすすめごはん

青菜とたくあんのごはん



今月のコロッケ

シルキーデリクリームコーンコロッケ(コーン)