

Fair Menu 2024.03

東北フェア

マンスリーフェア



三陸・常備もの
ネットワーク
SANRIKU JOISAN MOKO NETWORK

東日本大震災発生から13年が経過しました。
シダックスでは記憶の風化を防ぐため、エールを送るため、
今年も継続して東北応援フェアを実施いたします。
みんなで東北エリアを盛り上げましょう！



カツオカツと仙台油麩の 玉子とじ丼

気仙沼産カツオカツと仙台油麩のもっちり感が
絶妙に組み合わさった至福の丼です。
箸が止まらない逸品です。



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。



鈴なり
村田 明彦

老舗日本料理店「なだ万」で修業を積み、2005年にオープンした「鈴なり」ではミシュランの星を獲得。ミラノ万博に和食の料理人として参加。雑誌やテレビ等で活躍中。



鈴なり 村田シェフ監修 三陸わかめの肉豆腐

カツオと煮干しの2つの出汁で、三陸産わかめの旨味を引き出しました。
冬にぴったりなあったかい肉豆腐をご堪能ください。

グレードアップ

UP

グレードアップメニュー

鯛ちらし & さくらうどん

国産真鯛のあぶらがのったほぐし身を
たっぷりのせた鯛ちらしと
桜の葉を練り込んださくらうどんを
ご賞味ください。



ベジめし

1皿で
1/2日分の
野菜
175g以上を
摂れる！

一皿で野菜175g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。

Vege-meshi
【ベジめし】

揚げ鶏と野菜の 豆乳オイスター炒め

揚げ鶏のジューシーさと
野菜の旨味をまろやかな
豆乳オイスターで炒めた
至福の一皿。



特選麺

特選麺

東京 にぼし醤油 ラーメン

にぼしの風味が上品に
冴えわたる、懐かしい
醤油味。豚肩ロースの
チャーシューと香ばしく
焼いた筍がよく合います。



おすすめごはん

山菜ごはん

わらび・ぜんまい等の
山の恵みを昆布だして
味付けしたご飯です。



今月のコロッケ

菜の花コロッケ

SHIDAX
お客様の笑顔のために