Fair Menu 2024.12

Christmas Fair

マンスリーフェア『クリスマスフェア』

今年もクリスマスがやってきました♪
いつもとちょっと違うスペシャルな2品をご用意しました。

女子栄養大学 監修

適塩

食塩相当量
1.5g

食塩相当量が一皿で1.8g以下

香草焼きクリスマスチキン

カラフルで香り高い香草をまぶしたチキンソテーはほんのり醤油風味でごはんのおかずにピッタリです。

監修メニュー

洋食屋 銀座 グリルカーディナル

1966年創業の【銀座パブ・カーディナル】の伝統の味を引き継いだ【洋食屋銀座グリルカーディナル】。長年愛され続けた料理の数々と、培われた経験を活かした新しいメニューを東京スカイツリー・ソラマチで提供しています。

カーディナル監修

デミグラスオムライス

洋食屋さんのデミグラスソースがふわとろのたまごケチャップライスを包み込み、口いっぱいにとろける美味しさです。

サステナブル

SDGs SHIDAX

大豆ミートの麻婆炒め

大ぶりの大豆ミートと豆腐を豆板醤や香辛料が程よく効いたたれで炒めた、食べやすい麻婆炒めです。

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。

グレードアップ

UP グレードアップメニュー

北海道産ほたての焼き味噌丼

北海道産のほたてを特製味噌と卵で旨味を引き出しました。箸が止まらない逸品です。

ベジめし

一皿で野菜175g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。

1皿で1/2日分の野菜 175g以上が摂れる！

HOT

野菜たっぷりカレーつけ麺

キャベツや人参、たっぷりの野菜カレーつゆで食べるつけうどんです。

Vege-meshi
【ベジめし】

特選麺

特選麺

鶏白湯ラーメン

肉感たっぷりの鶏白湯ガラスープをベースにあさりと焼きあごの旨みを加えて仕上げた本格鶏白湯。

おすすめごはん 黄金しょうがごはん

今月のコロッケ すき焼きコロッケ

SHIDAX 未来の子供たちのために