

Fair Menu 2025.02

日本唐揚協会監修

ご当地唐揚げフェア

マンスリーフェア

日本唐揚協会専務理事の八木宏一郎氏が認定したご当地唐揚げです。



日本唐揚協会とは唐揚げを通じて世界平和を目指す愛好者団体です。2008年10月、任意の団体として設立。唐揚げの地位向上を目指し、唐揚げMAPの作成・クラブゲニストの育成・イベント・情報発信などを行っています。



ご当地唐揚げ 大阪&福岡

大阪のお好み焼き風、紅ショウガや天かすが入ったソース味の唐揚げと福岡のごぼ天をイメージした笹がきごぼうをまとった唐揚げです。

ご当地唐揚げ 富山&沖縄

富山ブラックラーメンのように、ブラックペッパーが効いた、メンマの食感が楽しい唐揚げと沖縄のゴーヤチャンプル風の花かつおの旨味とゴーヤの香りがおいしい唐揚げです。

HAPPY VALENTINE'S DAY!

バレンタインビスクソースドリア

彩り豊かなハート型のお菓子を添えた愛情たっぷりのバレンタインメニュー。香ばしいビスクソースとチーズにまさかのチョコレートソースをトッピングしました。甘味とうま味のコラボレーションをお楽しみください。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下



豚肉のナッツ味噌炒め丼
ピーナッツの入ったオリジナル味噌で漬け込んだ豚肉と玉ねぎはごはんによく合います。

食塩相当量 1.8g

IG 女子栄養大学監修

UP

グレードアップメニュー

グレードアップ



みなみかごかますの油淋揚げ

脂がのった柔らかいみなみかごかますの唐揚げを甘酸っぱいソースでさっぱり仕上げました。

ベジめし・サステナブル

一皿で野菜17.5g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。



根菜団子の黒酢あん

根菜の入ったソイミート団子とたっぷりのお野菜をコクのある味わいと華やかな香り的大麦黒酢で炒めました。

Vege-meshi

1皿で1/28分の野菜

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

特選麺



ヘルシー台湾まぜそば

大豆ミートを使い、魚粉・にんにくの旨味とあと引く辛さ、卵のまろやかさで箸が止まらないおいしさです。よく混ぜてお召し上がりください。



カロリー 44% OFF

おすすめごはん



六種の彩り野菜ごはん

今月のコロッケ



オニオングラタンコロッケ

