

Fair Menu 2025.11

ご当地唐揚げフェア

マンスリーフェア

ご当地代表するFOODをまとった唐揚げの2種盛りをお楽しみください。



香川うどん & 静岡わさび唐揚げ

出汁の効いたうどん唐揚げとさわやかなわさびの香りが特徴の唐揚げです。交互に食べて、おいしさ倍増♪

東京 (上野) 福神漬け & 鹿児島ごま唐揚げ

東京上野発祥の福神漬けをまとった唐揚げをふんわりカレー風味に仕上げました。芳醇なごまの風味の唐揚げとどちらもご飯にぴったり♪

こだわりメニュー

11月24日は「和食の日」

北海道産宗八カレイと高野豆腐のオランダ煮

独特の風味と上品な味わいが特徴の北海道産宗八カレイと高野豆腐を揚げ、唐辛子入りの甘辛い煮汁で煮込みました。この「オランダ煮」は石川の郷土料理で、ご飯が進む一品です。



適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下

3種のきのこハンバーグドリア

パセリの香りやきのこ玉ねぎのうま味で適塩化しました。アクセントのフライドパセリと一緒に召し上がりください。

食塩相当量

1.7g 16 女子栄養大学 監修

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。

豚肉の柚子胡椒炒め

九州特産の柚子胡椒にスパイスを加え、爽やかな香りと辛みが豚肉の旨味を引き出します。

Vege-meshi

特選麺

特選麺

横浜家系ラーメン

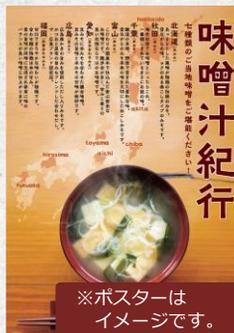
神奈川県横浜市発祥の豚骨醤油とコシのある太麺が特徴の一杯！



味噌汁紀行

6種類のご当地味噌をご堪能ください！

1. 北海道 (米みそ)
2. 山形 (米みそ)
3. 長野 (米みそ)
4. 愛知 (豆みそ)
5. 徳島 (米みそ)
6. 大分 (米麦合わせみそ)



※ポスターはイメージです。

今月のコロッケ

蔵王ミルクのとろーりクリームコロッケ

SHIDAX 本家の子豚たちのために