

お品書き

●美濃味匠

芭蕉水御膳

税込1490円

■ちらし寿司

岐阜県産のお米「ハツシモ」を使用した寿司飯を彩りよく盛り付けました。

■豚肉のチリソース和え

豚ロース肉にチリソースを絡め見た目も食力をそそる一品です。

■鮎の甘露煮

夏が旬の鮎の甘露煮で御召し上がりください。

■木曽美水鶏しお唐揚

岐阜県産の鶏をあつさり塩味から揚げにしました。

■茄子のオランダ煮

揚げた茄子をピリ辛たっぷりの出汁に漬け込みました。

■野菜肉団子の甘酢餡

甘酸っぱい香りが暑い日の食欲減退期にピッタリなおかずです。

■中華春雨サラダ

岐阜県の学校給食の定番メニューです。

■あん入りきな粉おはぎ

岐阜県産きな粉を使用した甘さ控えめのおはぎです。

※予約販売のみ・店頭販売なし

※原材料の一部に 卵・乳・小麦・えび を含む

内容紹介

食欲が落ちる暑い季節でも、夏の食材をふんだんに盛り込み、色、香りと味付けて、食欲をそそられるお弁当に仕上げました。