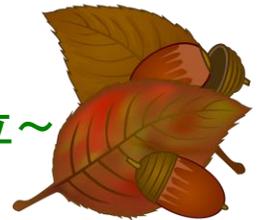




～旅館三治郎姉妹店「菜食左エ門」11月の献立～



カリフラワーのポタージュ

今月の一品目はぽかぽか体があつたまるカリフラワーのポタージュスープです。カリフラワーは多様な発がん抑制性成分を含むことが知られています。豆乳を使ってヘルシーに仕上げました。

高原大根サラダ

蔵王高原の大根は瑞々しく甘みがあるのが特徴です。食物の消化を助け、胸やけや胃もたれにも効果があります。食感楽しいサラダでどうぞ。

豚の骨付き肉ブルーベリーソース

ジューシーな骨付き肉は甘酸っぱいブルーベリーソースがよく合います。ブルーベリーの強い抗酸化作用は老化の予防や美肌作りにも◎です。

おでんカレー味風鍋

左エ門特製具だくさんのおでん鍋です。カレーのスパイスには発汗作用や食欲増進などの効果があります。寒い季節にピッタリなお鍋です。

遠刈田名物とうふ（しめじのあんかけ）

遠刈田名物のおとうふは、旨味たっぷりしめじのあんかけをかけて。豆の美味しさが味わえるしっかりとしたお豆腐です。

丸森産こしひかり（新米） 香の物

この新米には実はドラマがあります。長年、左エ門、旅館三治郎ともにこちらの生産者の方のお米を使用させていただいておりました。しかし、今年の台風の影響で田んぼダメになり米農家を一時辞められておりました。ですが、一念発起し、またお米を作られました。その復活のこしひかりです。ピカピカの新米の美味しさを堪能ください。

黒糖ゼリー サイフォンコーヒー

コクのある甘さの黒糖ゼリーです。香り豊かなサイフォンコーヒーと一緒に召し上がりください。