

12月の新メニュー特集

和 膳

6日

白身魚フライ 梅入りタルタルソース



通常のタルタルソースの中に刻み梅が入っております。ほのかに香る梅とカリカリの食感を楽しめます。

13日

北海道産鮭のメンチカツ



現在漁獲量が減っている鮭をメンチカツにした商品です。しかも北海道産の鮭を使用しています。

21日

ハンバーグ 和風シャリアピンソース風



帝国ホテル「ニューグリル」の料理長だった筒井福夫が、オペラ歌手のフォードル・シャリアピンの求めに応じて考案された日本特有のステーキソースです。今回は玉ねぎをふんだんに使用し、和風アレンジをして提供致します。

25日

シブヤオリジナル 治部煮風



石川県のご当地料理です。鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと野菜のだしで煮て、薬味としてわさびを添える椀物です。今回は、お弁当のメインで食べられるようにシブヤ食品ならではのアレンジを加えておかずになる治部煮を提供致します。塩鶏唐揚げに出汁感強めの和風あんをかけて大根、小松菜、人参を彩りよく盛り付けて提供致します。

特 選 和 膳

7日

ポークソテー 白ワインきのこソース

デミグラスソースをベースに、きのここと白ワインを加え風味をアップさせました。今回はポークソテーとの組み合わせで提供致します。

10日

豆腐ハンバーグ 胡麻マヨソース

マヨネーズへ今回はすり胡麻を使用し、和風の風味を加えたソースと豆腐ハンバーグを組み合わせで提供致します。

18日

ハンバーグ トマト味噌ソース

「トマト味噌」とは、文字通りトマトと味噌を組み合わせたソースです。一緒に摂る事でアミノ酸が増え、旨味が倍増します。トマトの酸味と、味噌のコクを合わせたソースを今回はハンバーグとの組み合わせで提供致します。

26日

手作りアジフライ わさびおろしだれ

さっぱりとした大根おろしへピリッと辛味の効いたわさび菜を加えたソースを手作りアジフライとの組み合わせで提供致します。

健 美 膳

6日

ポークソテー バルサミコ酢入り照り焼きソース



バルサミコ酢を醤油ベースの甘辛照り焼きたれへ加え、照り、味、共にワンランクアップしたソースをポークソテーとの組み合わせで提供致します。

13日

エビカツビーツ タルタルソース



ビーツは知らない人も多い野菜ですが、実は「奇跡の野菜」とも呼ばれています。高血圧予防、むくみ解消、骨粗しょう症の予防、イライラの改善など他にも様々な効果があります。今回はそのビーツを手作りタルタルソースへ加え、エビカツとの組み合わせで提供致します。

21日

手作り鮭フライ 豆乳ジェノベーゼソース



爽やかなバジル、チーズ、オリーブオイルを合わせたジェノベーゼソースとヘルシーな豆乳を加えたクリームソースを手作り鮭フライへ組み合わせました。

26日

チキンステーキ ピーナッツオイルソース



食用油は食べやすくするために精製されます。その過程で栄養が削ぎ落とされてしまう事もある食用油ですが、落花生を原料とするピーナッツオイルは、成分にしっかりと栄養が留まっているため安心です。そのピーナッツオイルを今回チリソースへ加え、チキンステーキとの組み合わせで提供致します。