

メニューフェア 11.19 12.2%



7 F 東方紅

椰蓉紅薯巻 (ココナッツさつまいもロール) 580円

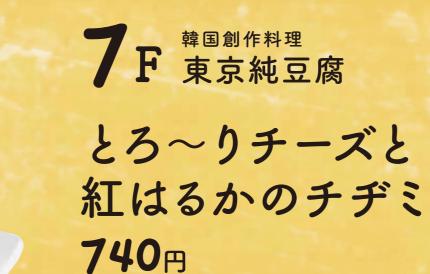
紅はるかといちごジャムをペースト状にして パンで巻き、ココナッツパウダーをまぶしま した。優しい甘さなので、小さなお子様にも おすすめです。



 $\mathbf{7}\mathbf{F}^{\mathsf{AVF}\mathsf{hV}-\mathsf{MOTI}(\mathbf{\xi}\mathbf{\mathcal{F}}\mathbf{\mathcal{A}})}$

Sweet Potato CHAT スウィートポテトチャット 850円

タンドールでじっくり焼き上げた紅はるかに ミント、コリアンダーなどが入った特製の ピリ辛ソースで味付けした、インドで大人気 のおやつメニューです。



さつまいもが主役の新感覚チヂミ! 紅はるかと濃厚チーズが口の中でとろけ ます。おやつにもお食事にも、どちらでも いけちゃう秋の美味しさをどうぞ!

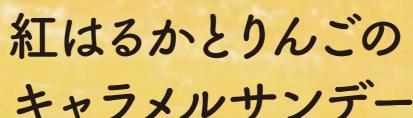


8F こめらくたっぷり野菜とお茶漬けと。

紅はるかと 唐揚げの甘辛だれ 1,694円

今が旬の紅はるかを、鶏の唐揚げ、ナスと 一緒に特製の甘辛いたれで和えました。 お茶漬けのお供は、たらこ、しらすなど 5種類から2つお選びいただけます。

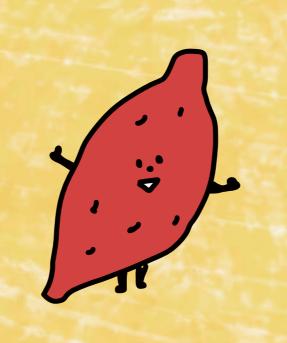




了F 洋食・卵料理ラケル

キャラメルサンデー 759円

紅はるかとりんごのコンポートを 細かくカットしてバニラアイスを添え、 相性バッチリのキャラメルソースを かけた秋の味覚デザートです。





8 F 焼肉・韓国料理 KollaBo

糸工はるか 使用

コグマスティック ~アイス添え~

550円

ほくほく甘いコグマ(さつまいも)の素揚げ に、アイスを添えた秋のデザートです。 温かいコグマと冷たいアイスが口の中で 心地よく溶け合います。



8F 廻転寿司CHOJIRO京都

お寿司屋さんの 紅はるかグラタン 580円

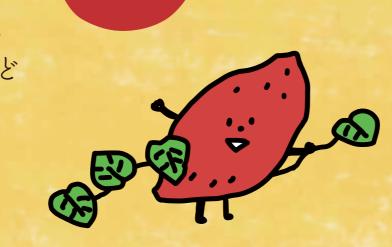
ほくほく甘い紅はるかと野菜に、出汁で 作ったホワイトソースをかけた具沢山の グラタンです。この時期だけの秋の味覚、 あつあつでご提供します。



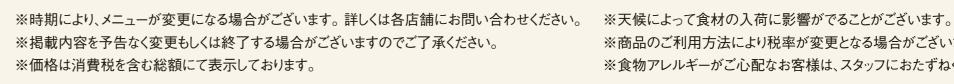
紅はるかの シュガーバター 324円

紅はるかを細かくカットしてパン生地に入れ 込み、シュガーバターでカリッと焼き上げま した。紅はるかの甘みが口の中に広がる、 この時期限定パンです。









1日限定