秋の食感、根菜フェア

茨城の 紅はるか と れんこん

MENU

11.18(水) ▸ 12.1(火)







7F｜韓国創作料理　東京純豆腐

秋のゴロゴロ根菜スンドゥブ

ランチセット・単品　1,390円

ディナーセット・ホリデー　1,670円

茨城産のさつまいも・紅はるかとれんこんを使ったスンドゥブです。大きめにカットした紅はるかとれんこんに、じゃがいもを加えて食べ応え抜群！



7F｜洋食・卵料理

ラケル

とろ～り卵のオムライスと和風ハンバーグ

1,540円

人気のとろ～り卵のチキンライスオムライスとハンバーグです。
オムライスにはケチャップ、ハンバーグは大きくカットした
紅はるかとれんこんの和風ソースでご一緒に。



7F｜インドカレー

MOTI

Sweet Potato CHAT（スウィートポテトチャット）

850円

※15:00以降ご提供

インドで大人気のスウィートポテトを使った軽食メニュー。
ミントソースが効いて、甘い、辛い、酸っぱい、塩っぱいといった
全ての味覚が一皿に凝縮された、
やみつきになる本場インドの味をぜひ！



1日限定 10食

7F｜中華旬彩料理

東方紅

紅はるかと海老の甘酢炒めセット

1,520円

皮をむいて角形に成型したホクホクの紅はるかと
プリプリのエビを炒め、
特製甘酢だれで中華仕立てに仕上げました。
（ごはん、スープ、サラダ、ザーサイ、デザート付き）



1日限定 10食

8F｜和食

こめらく たっぷり野菜とお茶漬けと。

ごろごろ野菜と鶏の黒酢あんかけ膳

1,584円

日頃からご好評いただきリピーター様も多い本品、
期間中は茨城産のれんこんを使用してご提供します。
シャキシャキのれんこんが、鶏から揚げの味を引き立てます。



8F｜生パスタ

北海道小麦の生パスタ 麦と卵

海老とごろごろ野菜のトマトソース

1,280円

海老とズッキーニ、ナスに、
茨城のさつまいも・紅はるかが加わって、
よりたっぷり具材になったトマトソースパスタです。



8F｜焼肉・韓国料理

焼肉・韓国料理 KollaBo

コグマスティック ～アイス添え～

600円

コグマとはさつまいものこと。
ホクホクの甘い紅はるかの素揚げに、
アイスにはちみつをかけて添えた秋のデザート。
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

廻転寿司 CHOJIRO京都

紅はるかフライ 苺ケーキアイス添え

480円

素揚げして塩をふったホクホクの茨城産のさつまいも・
紅はるかのスティックに、苺ケーキアイスをたっぷりつけて
一緒にお召し上がりいただくデザートです。



1F｜ベーカリー・カフェ

ドンク

さつまいも シュガーバター

324円

茨城のさつまいも・紅はるか入りパンをシュガーバターで
カリッと焼き上げました。
香ばしい黒ゴマとオレンジピールがアクセントになっています。

茨城の 紅はるか と れんこん



茨城県では数多くのさつまいもが栽培されており、中でもねっとりした食感と甘さが人気の「紅はるか」の生産が盛んです。
他にも「紅まさり」や「シルクスイート」など様々な品種が年間を通して出荷されており、全国トップクラスの生産量を誇っています。



豊富な水源である霞ヶ浦周辺を中心に、茨城県は日本一のれんこん産地となっています。
れんこんを傷つけないよう水圧で浮かび上がらせて収穫する「水堀り」を採用し、肌がきめ細かく、美しく白いのが茨城のれんこんの特長です。

※時期により、メニューが変更になる場合がございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。
※天候によって食材の入荷に影響がでることがございます。
※掲載内容を予告なく変更もしくは終了する場合がございますのでご了承ください。
※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。
※価格は消費税を含む総額にて表示しております。
※食物アレルギーがご心配なお客様は、スタッフにおたずねください。

まいにちの、まんなかに。 Dogwood Plaza × JA全農いばらき Ibaraki いいもの いっぱい いばらき