

～ 将棋王位戦 昼食メニュー ～

・夏のなごやさいかレー、サラダ、旬のフルーツ

アスパラ、オクラ、カボチャ、ズッキーニ、パプリカなど色とりどりのなごやさいをふんだんに使い、スパイスの効いたカレーに仕上げています。

オーガニックのベビーリーフを使ったサラダに合わせるのは、地元の特産品である大葉で作った自家製の青じそドレッシングです。旬のフレッシュフルーツ付きです。

・徳川園風きしめん、小鉢、旬のフルーツ

名古屋めしのきしめんを徳川園風にアレンジ。とろみを付けたつゆと甘辛く煮た油揚げを入れてたぬきうどん風にしています。（家康がたぬき親父と言われていたので）別添えでなごやさいの小鉢、地元で採れる旬のフレッシュフルーツ付きです。

・三河湾“海の幸”海鮮丼、赤だし、小鉢、旬のフルーツ

新鮮な三河湾の海の幸（コチ、スズキ、渥美サーモン、タコ、エビ、ホタテ、マグロなど）をふんだんに使った海鮮丼。八丁味噌の赤だしと小鉢（同様）、フルーツ付きです。

・愛知県産車海老の天井、赤だし、小鉢、旬のフルーツ

三河湾の特産品である車海老の天井。なごやさいの天ぷらも添えて。

赤だし、小鉢（同様）、フルーツ付きです。

・段戸山高原牛のステーキ重、サラダ、旬のフルーツ

年間 200 頭しか出荷されない、たけうち牧場の段戸山高原牛のステーキ重。蓬萊泉の酒粕を飼料に混ぜて育てているので、脂の融点が低く赤みの味が濃厚なお肉を、三河みりんなどを使った自家製のタレで召し上がって頂きます。サラダ（同様）、フルーツ付きです。

・あいち姫豚の味噌カツ、ご飯、赤だし、旬のフルーツ

自家製の名古屋風特製味噌だれを使ったあいち姫豚の味噌カツ。あいち姫豚はキメの細かい肉質で口触りが良い良質な脂をもった雌豚です。保水性が高いので揚げる事によりジューシーな仕上がりになります。ご飯、赤だし、フルーツ付きです。

※上記お食事にはすべて、木曾川を水源とする名古屋の水道水「名水」を使用しております。