

遠藤カホリシェフによる特別メニューについて

営業局

■ Le Petit Kellerでの提供メニュー



骨付き豚ロース肉の塩麴焼き

【使用した長野食材:塩麴】

塩麴に1晩漬け込んでから低温調理した後、提供する直前に焼き目を付けた一品



ベジ蕎麦

【使用した長野食材:蕎麦】

Le Petit Keller人気定番メニューを長野産蕎麦を使用し、従来よりキノコを多めにするなどのアレンジした一品。

生姜をアクセントにしたソースで和え、にんじんのきんぴら、キノコ、豆腐のグリル、グリーンサラダ、温泉たまごをトッピング。



エリンギの天ぷら

【使用した長野食材:七味】

旬のレモンを使ったポン酢と青大根のおろし、七をのおつゆに使用。



サーモンのたたき

【使用した長野食材:味噌】

サーモンのたたきにライムと白味噌ソース添えた一品。

■ Gicletteでの提供メニュー



おやき2種

長野県のソウルフード「おやき」をワインのおつまみ用にアレンジした一品。

【具材】

- ① カラーブレット、干しブドウ、松の実、フェタチーズ
- ② カボチャ、トレビツ、燻製スカモルツァチーズ