

大分県◇ランチフェア開催

期間：2月18日(水)～2月27日(金)

2月18日(水)

・ニラ醤油のぶっかけうどん（和麺）

大分名物のニラ醤油と、しいたけ屋が本気でうなった旨だしつゆをお楽しみください。

・イタリアンカラーサラダ 無限ソース（MOLサラダ）

おおいた乾しいたけと玉葱の無限ソースをドレッシングとして使用してます。

・だんご汁【だご汁】（スープ）

『だんご汁』は、平たくのばした小麦粉の団子と野菜を入れて煮込んだ汁物。

・ぎょうっけ（小鉢）

魚と野菜がたっぷり入ったコロッケで、ちょっとピリ辛なのが癖になる味です。

*画像はすべてイメージです。



大分県◇ランチフェア開催

期間:2月18日(水)~2月27日(金)

2月19日(木)

・とり天（肉料理）

大分の味！とり天の素でお肉を漬け込み、てんぷら粉をまぶして揚げた美味しいとり天です。

・別府冷麺（アラカルト）

別府に伝わった朝鮮冷麺を和風にアレンジ。昆布とかつおだしベースの和風スープが相性抜群です。

・とりめし（ご飯）

鶏肉とごぼうを炊き込んだ飯料理。大分県内で広く愛される郷土料理です。

*画像はすべてイメージです。



大分県◇ランチフェア開催

期間：2月18日(水)～2月27日(金)

2月20日(金)

・鶏肉のごまだしグリル（肉料理）

大分県の郷土料理「ごまだし(魚のすり身と胡麻、醤油などを合わせたペースト)」を使った、香ばしい鶏肉のグリル焼きです。

・石垣餅（デザート）

大分県全域で親しまれている、さつまいもと小麦粉を使った素朴な郷土菓子です。

*画像はすべてイメージです。



大分県◇ランチフェア開催

期間:2月18日(水)~2月27日(金)

2月24日(火)

・にら豚（肉料理）

主に大分県大分市のご当地グルメ・ソウルフードとして知られる、豚肉とたっぷりのニラを、醤油ベースのタレで炒めた料理です

・きのこことベーコンのごまだし ラー油パスタ（パスタ）

大分県の郷土料理「ごまだし(魚のすり身と胡麻、醤油などを合わせたペースト)」を使って、アクセントにラー油を加えて仕上げたパスタです。

・ぎょろっけ（小鉢）

魚と野菜がたっぷり入ったコロッケで、ちょっとピリ辛なのが癖になる味です。

*画像はすべてイメージです。



大分県◇ランチフェア開催

期間:2月18日(水)~2月27日(金)

2月25日(水)

・ニラ醤油のよだれ鶏 (肉料理)

茹でた(または蒸した)鶏肉に、辛のニラ醤油をたっぷり入れた醤油ベースのピリ辛ダレ(ニラ醤油ダレ)をかけた、四川料理「よだれ鶏(口水鶏)」のアレンジメニューです

・佐伯ラーメン (中華麺)

大分県佐伯市のご当地ラーメン。醤油の濃い豚骨ベースのスープにニンニクやコショウを強く効かせ、「攻撃的」とも称される濃厚な味わいが特徴です。

・やせうま (デザート)

大分県で古くから親しまれている郷土料理で、小麦粉を練って平たく伸ばし、茹でた麺にきな粉と砂糖をまぶしたおやつです。

*画像はすべてイメージです。



期間:2月18日(水)~2月27日(金)

・大分県中津風 鶏の唐揚げ（肉料理）

・ごまだしとろろ そば・うどん (和麺)

・ぎょろつけ (小鉢)

***画像はすべてイメージです。**



大分県◇ランチフェア開催

期間:2月18日(水)~2月27日(金)

2月27日(金)

・日田焼きそば (アラカルト)

大分県日田市のご当地グルメで、茹でた太麺を焦げ目がつくほど強火で「焼く」のが特徴です。パリパリの麺と、大量のもやし・ネギ、豚肉、甘辛いソースが絡み合う、地元で愛されるソウルフードです。

・のっぺ汁 (スープ)

サトイモ、根菜、こんにゃくなどをだし汁で煮込み、片栗粉でとろみをつけた郷土料理です。

*画像はすべてイメージです。

