

COURSE

ROHTO RECIPE コース

(要予約)

¥3600 (税抜)

ロート製薬の代表的な製品を
食で感じて頂けるコース

アミューズ

<発酵食品で胃腸を整える>

シュークルート

発酵オリーブ、紅ズワイ蟹

オードブル

<丈夫な骨の代謝と成長 / 脳を活性化>

ピンチョウマグロと殻付き海老のから揚げ
ギリシャ風野菜のマリネと雑穀、ひじき
ヨーグルトとシークワサーのビネグレット

スープ

<ご馳走タンパク>

ダルーラスープ

下記からお好きなものをお選び下さい

- ・スパイシーカレー
- ・スパイシーオニオン
- ・ホットジンジャー

パン

メイン

<目の健康レシピ>

南ぬ豚の煮込み カタシモワインと南宋味噌仕立て
グラナパダーノ紫芋のグラチネ

デザート

<美肌>

紅大豆とカボチャの美肌モンブラン
大宜味村カラキのソルベと柿のデリス

ブルーベリー葉茶



価格には、消費税は含まれておりません

COURSE

旬穀旬菜コース

¥4500 (税抜)

色彩の薬膳

アミューズ

スルメイカのルイベ
カリフラワーとピスタチオのクスクス

オードブル

八幡浜産ハマチの軽いスモーク
大阪あや誉人参のラペと恋姫柿のビネグレット

スープ

大阪産紫芋のポタージュ
ビーツとボイセンベリーのパュレ

魚

真鱈と帆立、山芋のスフレ
岸和田ほうれん草と能勢町キヌヒカリ玄米のドリア仕立て

肉

愛媛蜜柑イノシシのロティ 門真蓮根とよろしい茸
マンジャリ(チョコレート)と四季盛農園蜜柑のフォンダン
(+450円 でなにわ黒牛に変更できます)

デザート

【五味 五色 五性】

苦・黒・熱	黒豆とコーヒのテリーヌドショコラ
甘・黄・平	柚子のリオレ、クチナシのマカロン
酸・白・涼	オレンジ香るクレームダンジュ
辛・赤・温	パンデピスルージュ
鹹・緑・寒	アオサとオリーブのバトン



価格には、消費税は含まれておりません

写真はイメージです