

【資料 1】 岩下の新生姜×しょうがの香り。コラボレーションメニュー

店名 しょうがの香り。六本木店
所在地 東京都港区六本木 5-2-1 ほうらいやビル 2F
電話番号 03-5772-7280
営業時間 月～土 18:00～翌 4:00 (L.O.3:00)
日・祝 18:00～23:00 (L.O.22:00)
定休日 不定休
実施期間 2017年11月1日(水)～11月30日(木)
URL <http://www.cafs.jp/web/restaurant/shouganokaori/>
Facebook <https://www.facebook.com/shouganokaori/>

※価格はすべて税抜き



新生姜のしゃぶしゃぶ
1,800円/1人前

「しょうがの香り。」特製豆乳スープにすりおろした岩下の新生姜をプラス。独自の製法でほんのりピンク色に仕上げた自慢のスープでいただく、国産豚とレタスのしゃぶしゃぶです。

新生姜のミルフィーユ鍋
2,200円/1人前

国産ばら肉と白菜、細切りの岩下の新生姜をミルフィーユ仕立てにし、ドラゴンフルーツで鮮やかなピンク色に仕上げた生姜スープでいただくお鍋。トッピングにも岩下の新生姜を使用し、生姜感たっぷり。岩下の新生姜の爽やかな香りが特長です。



とろ〜りチーズ入り
新生姜と地鶏のロールキャベツ
850円

粗みじんにした岩下の新生姜と軟骨入り地鶏の挽き肉を手ごねし、チーズを挟んだつくねをロールキャベツにしました。特製白湯スープでじっくり煮込んだ、あったかメニューです。



新生姜と豚肉のチヂミ
950円

もちもちの自家製生地に細切りした岩下の新生姜と国産豚を混ぜ合わせてカリッと焼き上げたチヂミです。新生姜のアクセントがやみつき間違いなし。特製ダレでお召し上がりいただきます。





本日の鮮魚の竜田揚げ
～新生姜あんかけ～
850 円

生食用の鮮魚を注文が入ってから切り分け、特製生姜ダレに漬け込んでサクサクに揚げ、熱々の岩下の新生姜あんかけでいただく逸品です。

牡蠣と新生姜のオイスターソース炒め
950 円

高温の油でさっと油通したプリプリの牡蠣を、岩下の新生姜とオイスターソースで炒めた牡蠣好きにはたまらない逸品です。



新生姜と根菜のきんぴら
550 円

岩下の新生姜と根菜をきんぴらにしました。自家製ならではの、なつかしいおふくろの味のきんぴらです。



新生姜味噌の枳尾揚げ炙り
680 円

岩下の新生姜入りの特製味噌を独自の配合で練り、枳尾揚げを炭火で炙った逸品。焦がし新生姜味噌と枳尾揚げの相性は抜群です。



NEW GINGER BEER
(岩下の新生姜ビール)
800 円

香りや味わいだけでなく、岩下の新生姜らしさを感じられるピンク色の泡が見た目にも印象的なビール。

岩下の新生姜 ×

