



10月24日(水)～11月4日(日)

11:30～22:00(日曜のみ19:00まで)

※10月24日(水)は17:00オープン

神楽坂/あかぎカフェ

自然の恵みに感謝し、素材の旨味を美味しくいただき、
「ごちそうさま」と心から言える料理と場を提供する
「ハナマルキ塩こうじごちそう食堂」
笹島保弘氏、吉岡英尋氏、脇雅世氏の3名が
塩こうじを使ったレシピを考案。手軽にワンランク上の美味しさが
味わえるメニューをお楽しみください。



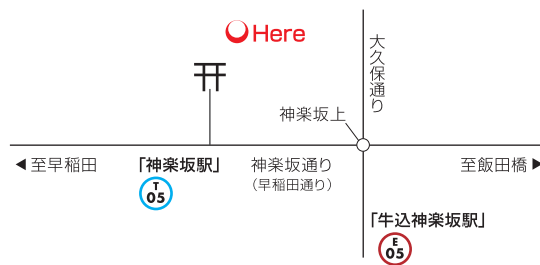
笹島 保弘
「イルギオットーネ」シェフ



吉岡 英尋
「なすび亭」料理長



脇 雅世
料理研究家



住所 新宿区赤城元町1-10 赤城神社内
アクセス 東京メトロ東西線「神楽坂駅」
1出口から徒歩1分
大江戸線「牛込神楽坂駅」
A3出口から徒歩8分

ハナマルキ塩こうじごちそう食堂PR事務局 TEL:03-5211-8675(平日10:00～19:00)

<開催中>あかぎカフェ03-3235-6067

LUNCH & DINNER

レシピ
配布中!



笹島シェフのワンプレートセット

- ・ 鶏ひき肉と大根のリゾット 黄柚子風味
- ・ “塩こうじドレッシング”のサラダ
- ・ なめらか豆乳のパンナコッタ ブロッコリーソース
- ・ ドリンク

¥1,300(税込)



吉岡料理長のワンプレートセット

- ・ 鶏もも肉の塩こうじ南蛮漬け
- ・ 豚肉とレタスのしゃぶしゃぶ柚子塩こうじドレッシング
- ・ 秋鮭の塩こうじ汁
- ・ 白米
- ・ ドリンク

¥1,300(税込)



脇先生のワンプレートセット

- ・ 塩こうじグリルチキンの炊き込みご飯
- ・ 海老とあさりの塩こうじ蒸し
- ・ 野菜と果物の塩こうじ浅漬け
- ・ ドリンク

¥1,300(税込)

※上記3種のワンプレートセットは、ランチ及びディナータイムにお召し上がりいただけます。



あかぎカフェのワンプレートセット

- ・ ヒナ鶏もも肉と白いんげん豆の塩こうじ煮込み
- ・ 特製ポテトホットケーキ or ライス
- ・ サラダ
- ・ ドリンク

※全ての時間帯にお召し上がりいただけます。

¥900(税込)～

上記以外にも様々なメニューをご用意しております。