

麦酒祭 おすすめディッシュ

2008年 夏



Welcome to the "World Beer Festival". We heap up it with these dishes.



- 自家製旨味タレに漬が込んだ若鶏の唐揚 1,000円
- 塩くらのスパシーサラダ(S) 1,000円
- 海老のすり身の春巻き、スイート&サワーブルームソース 1,200円
- 牛肉とニンニクの芽の炒め物(S) 1,300円



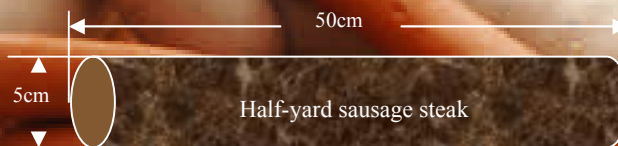
- ピリツと辛い!...けど深旨いタイ風薩摩揚げ 1,500円
- 殻ごと豪快に! 海老のホイル焼き、グリーンチリソース 1,800円
- 紫芋と薩摩芋・じゃが芋のチップス・ミックス 500円
- 海老せんミックス 500円

チャイナポートがおススメする直径5cm×全長50cmの激ウマ超ジャンボソーセージ! 4人以上でどうぞ。

■ハーフヤード(約50cm)ソーセージ・ステーキ(1本) ¥3,200円

1.「グリーンペッパー・ジャンボ」 2.「ホワイト・ジャンボ」

の2種類がございます。どちらかをお選びください.....どちらも美味しい!



■技あり! 北麓の逸品 小林鶏卵「味たま」 1個 200円

山梨県富士吉田市の小林鶏卵が作る煮卵。当社で使用する卵は全て同社のものです。味の秘密は特になし。ただ販売以来、煮汁を継ぎ足しながら使い続けている。「卵が卵の味を生んでいる。」とは同社社員の弁。ん〜っなんと深い一言だ。そして茹でた卵は全て“愛情を込めて”手でむく。穏やかな気持ちで愛情を込めるから、卵はつるつると滑らかで美味しそうな表情になる。

