



満天★青空レストラン

コラボメニュー

番組内容は
こちらから



「満天★青空レストラン」で紹介した食材を使ったメニューを販売中!

満天★青空レストラン特選素材

北海道産 十勝ハーブ牛



十勝の大自然の中で厳選されたハーブをたっぷり与え、丁寧に育てられた「十勝ハーブ牛」。複数のハーブをエサに混ぜることで、赤身は噛むほどにジューシーな旨みが溢れ出し、脂もくどすぎずさっぱりとした味わいに。



神奈川県産 太刀魚



春から夏にかけて相模湾、東京湾では大型の良質の太刀魚が水揚げされます。産卵初期の「今」だからこそ、もっとも栄養を蓄え、脂が乗った太刀魚を味わうことができます。



COLLABORATION ★ MENU




 ※写真はMサイズです
北海道産 十勝ハーブ牛の旬野菜炒め
¥1,580円(税込) ¥980円(税込)
 Tokachi herb beef stir-fried with seasonal vegetables




神奈川県産 炙り太刀魚のカルパッチョ
1,210円(税込)
 Swordfish carpaccio




北海道産 十勝ハーブ牛の冷しゃぶサラダ仕立て
1,320円(税込)
 Tokachi herb beef cold shabu salad




神奈川県産 太刀魚のフィッシュ&チップス
980円(税込)
 Swordfish fish and chips