

淑女のための

日本の伝統食材「麴」は、
からだに「いいこと」がいっぱい。
食べてキレイになる麴のコース



淑女のための麴コース

※麴のコースはディナータイムでのご提供となります。
【17:00～21:00(L.O20:30)】

¥2,500 税込

- 地元素材と季節野菜の麴マリネ
- たっぶり木の子の Pasta
- 市場で見つけたお魚を麴のクリームソースで
または 麦の麴をまとったロベスおすすめのお肉料理
- チーズの様な豆腐
- デザート
- パン
- コーヒー

麴コースをご注文の
お客様にはお食事に
合ったワインを格安で
ご用意します。300円～



麴コースを
ご注文
頂いた方

当店で使用している麴を50gプレゼント。
かんたんにご自宅でも麴メニューを味わえます。

次回から
ご使用
できる

お食事券
1000円分プレゼント

※次回のお食事からご利用可能です。 ※他のクーポン券との併用はできません。

麴

こうじ

コース

麴ってすごい!

お料理をさらに美味しく!

麴には、微生物の力で、食材が持つ本来のうま味を引き出し、**食べ物をさらに美味しく**させる力があります。

100種類以上の酵素!

麴には**100種類以上の酵素**が含まれていて、中でも消化酵素は食べ物の栄養を消化吸収しやすい状態にしてくれます。

日本人の美と健康の源!

麴は、はるか古代から、日本人の健康を支えてきた、**日本の伝統食料**です。

味噌やしょう油、酢など、多くの食材の原料となっています。

本来の日本人の体質にピッタリの食材で、体のエネルギー源となる糖やアミノ酸を効率よく摂取でき、**美肌効果や、滋養強壮、健康維持、免疫力アップ**につながります。



御殿場高原ホテル 1階



イタリアンダイニング

<http://www.maemuki.co.jp/robes/>
静岡県御殿場市神山 719 御殿場高原ホテル 1階
TEL 0550-87-6908

営業時間

- Lunch Time
11:00～15:00
(L.O 14:30)
- Tea Time
15:00～17:00
- Dinner Time
17:00～21:00
(L.O 20:30)
- Bar Time
21:00～25:00
(L.O 24:30)

