

この朝ごはんは各農園、各店舗の食材を使用し
阿蘇料理維新の会が総力をかけ創りました。
阿蘇の自然が育んだ素材の味をご堪能ください。

【小鉢】

豚肉ときゅうりの三杯酢和え
アーモンドとアスパラ和え
茄子のひこずり

【煮物】

豚のホルモン煮込
阿蘇大王のトマト煮

【焼物】

すき焼き風パスタ
鱸の木の芽焼き
ゴーヤチャンプル
チーズ入卵焼きのトマトソース

【揚げ物】

里芋の揚げ煮山椒風味

【野菜】

田楽フォンデュ
(大根 里芋 ブロッコリー 蒟蒻 人参)

【汁物】

鶏ガラスープ

【漬物】

大根漬け
高菜油炒め

【ご飯】

五穀米
麦飯

【デザート】

焼き茄子のプリン
コーンのプリン
トマトのプリン

6月のメニュー
【美食できれいになろう！～コラーゲンたっぷり朝ごはん】

社団法人
熊本阿蘇料理維新の会

