

農村レストラン ふるるの献立

2012年 冬の献立です

舞鶴うまいもんまつりメニュー

野菜と魚をたっぷり使った田舎鍋
 牡蠣のワイン蒸し
 牡蠣ご飯
 牡蠣グラタン
 カキフライ
 牡蠣の酒蒸し
 旬魚のしゃぶしゃぶ
 お造りいろいろ
 焼き魚いろいろ
 地魚のフライ
 舞鶴食材のおでん
 舞鶴のお魚の干物
 舞鶴名物！肉じゃがコロッケ
 地魚の南蛮漬け
 舞鶴産の温野菜
 瀬崎のもろみ
 …などなど
 その日によっておだしするメニューは変わります。

おふくろの味

しあわせお豆の黒蜜煮
 肉じゃが
 きんぴら牛蒡
 極太切干大根
 ひじきと大豆の炒め煮



日替わりお子様料理

数種類おだしします。

お肌きれい

ソーセージと根菜のマリネ
 かぶのポタージュ
 豚トロのエスニック
 白菜と豚肉の重ね蒸し
 大根のミルフィーユ
 あっさりくこの実と春雨のスープ

カロリーやコレステロールが

気になる方へ

野菜のピクルスキムチ風味
 蒸しどりの彩りサラダ
 白菜と蕪の白ポンゼリーよせ
 冬野菜の健康サラダ
 白身魚のエスカベッシュ

鉄板料理

げそのチヂミ
 茶碗蒸し
 根菜のカレークリーミーグラタン
 とり肉の甘酢炒め
 マーボー豆腐

揚げ物

とりのから揚げ
 冬野菜の天ぷら 数種
 大根の揚げだし
 豆腐の揚げだし
 地魚のチリソースかけ

めん類

きのこベーコンのパスタ
 葉物野菜たっぷり和風パスタ
 野菜たっぷりナポリタン
 日替わりパスタ



釜戸

ふるる特製冬野菜カレー
 白玉ぜんざい
 田舎風味噌汁 潮汁



ご飯

ふるるで獲れた赤黒米
 牡蠣ご飯 地元農家さんの白米
 根菜の薬善粥

お漬物

らっきょのワイン漬け
 福神漬け
 カブのゆず漬
 たくあん べったら漬け
 いろいろキムチ etc…
 ※ この中から数種類お出しします

天然酵母の手作りパン

ぶどうパン いちじくパン
 パターブレッド 全粒粉パン
 ごまパン ほうれん草
 ※ この中から数種類お出しします

ジャム

いちごジャム
 オリジナルブルーベリージャム
 うめっぼジャム
 大森園さんのりんごジャム

お飲物

オリジナルブレンドのコーヒー
 果汁100%ジュース
 香りとコクのアイスコーヒー
 松尾寺の赤ちゃん番茶
 あったか健康茶2種
 紅茶いろいろ
 (アールグレイ・ダーズリン
 いちご・トロピカルローズhipp)

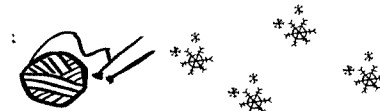
デザート

蒸しパン各種
 健康ヨーグルト
 いちごロールケーキ
 キャロットまるる
 ポパイシフォン
 アップルパイ
 マスカットくずもち
 フルーツいろいろ
 いろいろクッキー
 りんごときかんのムース
 チョコムース
 クリームチーズのムースケーキ



夜だけの限定料理

えびのチリソース
 地魚の塩釜焼き
 鮮魚のお刺身
 自家製ローストビーフ
 料理長のライブ料理！！にぎり寿司
 鮮魚のカルパッチョ
 彩りホイル焼き
 フィヤーベース
 地魚の中華風姿揚げ
 鮮魚のカルパッチョ
 ※ この中から数種類お出しします



お願い

当店では旬の食材を使用していますので、メニュー内容が変更になる場合やご提供できる数が限られている場合があります。生産者の皆さんが大切に育てている食材です。食べ残しの無いようにご協力をお願い致します。当店の厨房ではアレルギー特定原材料の『小麦・乳・卵・そば・落花生・海老・かに』を使用した調理を行っております。詳しいアレルギーについてはスタッフへお尋ね下さいませ。

★ふるるからのご案内★

舞鶴うまいもんまつり 1月18日(水)～2月末まで

いちご摘み体験教室

～4月下旬頃まで(生育状況により変更の場合があります)
 事前予約が必須です。

ふるるの歓迎迎っラン

ふるるのランチ・ディナーにお得な飲み放題がついたっランです！
 詳しくはHPで！

