ももてなし家の

鳥取県産 らっきょう × 酒粕フェア

健康と美を醸す、至福のコラボレーション！
鳥取県産らっきょうと、米子市稲田本店こだわりの酒粕。鳥取県産業技術センターの研究成果によって、特有のクセを抑え、旨味と香ばしさが前面に引きだされた「食べやすく進化した酒粕」となりました。脂質の吸収を抑える成分「レジスタントプロテイン」にも注目。らっきょうのシャキシャキ感とともに楽しむ、ももてなし家の酒粕メニュー、この機会にぜひご賞味ください！



らっきょう × 酒粕 × 鳥取和牛のピザ　2,200 円

鳥取和牛の豊かな脂と旨味、酒粕の深いコク。
生らっきょうのピリッと感が味を引き締める
贅沢なピザです。
和牛なしのシンプルピザもできます

らっきょう × 酒粕のピザ　1,500 円

酒粕のクリーミーなソースとらっきょうの
食感が楽しい一枚。



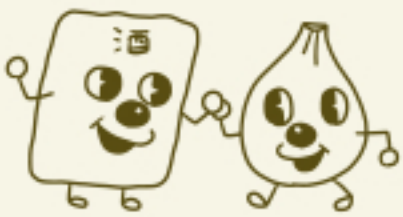
角屋食品さんのアジフライ
× 酒粕らっきょうタルタル　1,200 円

ていねいな仕事★自慢のアジフライに、酒粕でコクを
増したらっきょう入り特製タルタルソースをたっぷりと。



らっきょう × 匠の大山鶏のグリル
酒粕スプレッド添え　1,200 円

大山鶏の旨味を、風味豊かな酒粕スプレッドが
引きたてます。らっきょうのアクセントがたまりません。



ノンアル★
らっきょうソーダ　500 円

らっきょうの爽やかな香りが広がる、
驚きのスッキリ感。
お食事のお供に最適です。

らっきょうサワー
（アルコール入り）700 円

甘酸っぱいらっきょうの風味がクセに
なる、大人のリフレッシュサワー。

※フェアメニューは数量限定につき、なくなり次第終了します
※仕入れにより内容が変わる場合がございます
※画像はイメージ、価格は税込です

協力：鳥取県産業技術センター

BISTRO CAFÉ Momotenashiya Tottori・Okayama Shimbashikan
ももてなし家