ももてなし家
ジビエフェア
-MOMOTENASHIYA GIBIER-

2018年
1月19日(金)～
2月28日(水)
※17：00～22：00
ディナータイムのみのご提供となります

鳥取の鹿肉

鹿肉は高たんぱくで低脂肪なとても優秀なヘルシー食材です。
また鉄分も多く含むので女性には特にオススメです。

鹿のローストブルーベリーソース
1,380円

鹿のもも肉を低温でローストし、 柔らかく仕上げました。
酸味の効いたブルーベリーソースと共にお召し上がりください。

鹿とキノコのペペロンチーノ 980円

生パスタ、 鹿肉、 両県産のキノコを、
にんにくのきいたペペロンチーノに仕上げました。

TOTTORI VENISON

岡山の猪肉

猪肉は赤身はもちろんですが脂身も美味。 疲労回復に効果があると言われるビタミンＢ群を多く含んでいます。

猪と根菜の辛味噌煮 1,180円

猪と根菜を韓国の辛みそ風味に煮込みました。
スタミナ抜群の逸品です！

猪のヨーグルトマリネデミソース煮込み
1,280円

猪肉をヨーグルトでマリネし柔らかくしてから、
じっくり煮込みました。

OKAYAMA WILD BOAR

※画像はイメージです　※価格は税込表記です