

ももてなし家

2階



BISTROCAFÉ
Tottori・Okayama
Shimabashikan

とっとり香り米

プリンセスかおり

× ももてなし家

とっとり
香り米

“カレーに合う米”を目標に鳥取県で開発された「プリンセスかおり」。ポップコーンのような香りと粘り、うまみがあり、従来にない食味が自慢で、カレーの他、エスニック料理などの味も引き立てます。

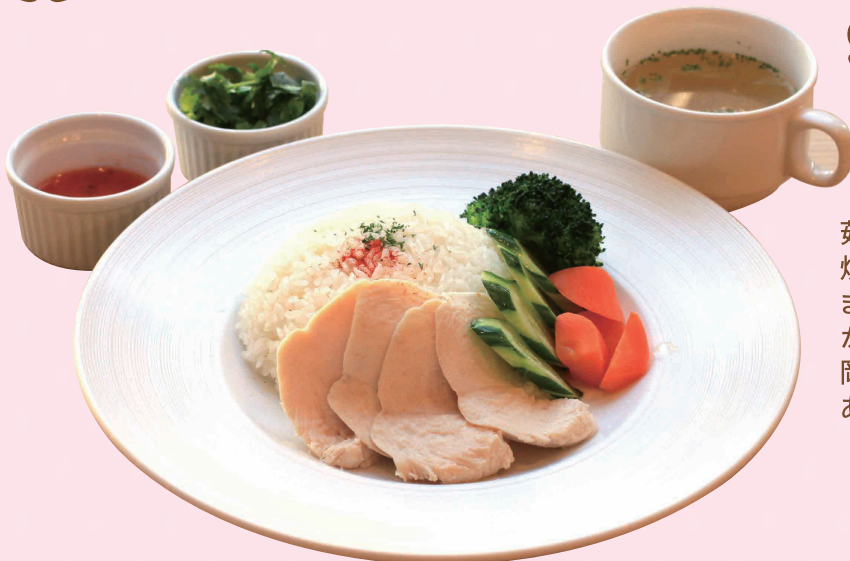
今回ももてなし家が「プリンセスかおり」をより美味しく食べるっておきの魔法をかけました！自慢の2メニュー、この機会にぜひお召しあがりください♪

牛スジと
トマトのカレー
980円

鳥取県の鳥取和牛、岡山県の千屋牛の牛スジを鍋でじっくり柔らかくなるまで煮込みました。岡山県のトマトと牛の旨味が凝縮された自家製カレーをプリンセスかおり、砂丘らっきょうと一緒にどうぞ。



カオマンガイ(タイ風チキンライス)
980円



茹でた大山どりの胸肉と、その茹で汁で炊いたプリンセスかおりを盛り付けました。あっさりとした上品な鶏の旨みがたまらない逸品。

岡山県産のパクチーと合わせてお召しあがりください。

※画像はイメージ 価格は税込です



Momotenashiya

ももてなし家

