

岡山/鏡野町産 きくらげフェア 3/1(木)～20(火)

きくらげって？

きくらげは、海のクラゲは関係なく、キノコ的一种です。主に中国、日本、韓国などの東アジアで食用とされ、中華やラーメン、炒め物などでよく使われていますね。調理をすると歯ごたえがくらげと似ていることが名前の由来になっています。

かがみのちょう

鏡野町ってどんなところ？



今回のフェアきくらげのふるさと鏡野町は岡山県北部、鳥取県境に位置する街。滝の裏側から流水を楽しめる裏見の滝や全国有数の泉質を誇る美人の湯奥津温泉など自然豊かな里山です。



ランチタイム

11:00～17:00

下の3つから
いずれか一品を
サービスします！

ランチメニューご注文のお客様に
いずれか一品を小鉢でサービスします！

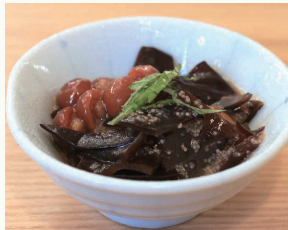
きくらげみぞれ和え



きくらげ入り棒棒鶏



きくらげ明太なめこ和え



鏡野町マスコット
キャラクター みずりん

その他、日替りメニューもご用意♪詳しくはスタッフまで

ディナータイム

17:00～22:00

鏡野町産 きくらげの お惣菜3種盛合せ

670円(税込)

ビール、日本酒にはもちろん、ご飯のお供にも最適な逸品です。ぜひこの機会にどうぞ。

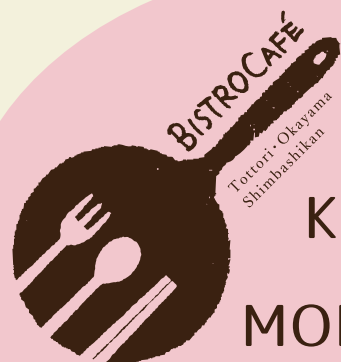
- きくらげこんにゃく佃煮
- きくらげの酢味噌和え
- 生姜きくらげ の3点を
少しずつ盛合せに
しました！



フリッフリの
歯ごたえが
たまらないヨ♪
ぜひどうぞ！



鏡野町マスコット
キャラクター おゆりん



KAGAMINO
×
MOMOTENASHI

アンケートにご記入いただき、スタッフ迄
お渡しください！
お土産に『鏡野町産乾燥きくらげ』のパック
をプレゼントします♪