

# 献立ひとくちメモ

3月10日(金)



黒毛牛肉&旬の果物のお話です。

今日のメイン料理は「黒毛和牛のビーフシチュー」です。国産の黒毛和牛を小さい一口サイズにカットして、じっくりコトコト、調理員さんが心をこめて3時間以上煮込みました。

今日のデザートは2種類あります。1つ目は、柑橘類の大トロと呼ばれている「せとか」です。とろ~りとろける食感と濃厚でジューシーな味わいです。2つ目は、銀座千疋屋や超一流ホテルのパティシエが惚れ込むいちご農家・村田農園の「村田さん家のいちご」です。鮮やかな赤色と張りのある美しい果肉、果汁もたっぷり含まれています。どちらのフルーツも今人気の品種です。