

# 11月のメニュー紹介

11月4日(木)昼食  
『高菜めし』  
[熊本県郷土料理]



高菜めしは、熊本県で阿蘇高菜を使用する代表的な郷土料理で、一般家庭でも昔からよく食べられています。油で炒めた高菜漬けを白い御飯に混ぜ合わせます。醤油とごまの香りが食欲をそそる逸品です。ナリコマオリジナルの高菜めしをご賞味下さい。

11月11日(木)夕食  
『寄せ鍋』



様々な材料を“寄せ”合わせて作る鍋であることから“寄せ鍋”と呼ばれるようになったといわれています。地域や家庭によって具材や味付けなど異なり、バラエティー豊富な鍋の王道です。これから寒くなりますので寄せ鍋をお召し上がりいただき温まって下さい。

11月17日(水)昼食  
『いとこ煮』  
[富山県郷土料理]



豊富な野菜に小豆を加え、醤油で味付けをしたものが、富山県の郷土料理のいとこ煮です。材料となる根菜類が“いとこのような関係だ”ということから、その名が付いたそうです。いとこ煮に欠かせないのが小豆の存在です。日本各地で作られているいとこ煮にも小豆が入るという共通点があります。

11月24日(水)昼食  
『さつまいも御飯』



この時期旬を迎えるさつまいもは甘みが強く、料理やお菓子に使ってもとっても美味しいです。今回は季節の料理として毎年ご好評いただいているさつまいも御飯をお出します。もちもちの御飯に塩気を効かせてさつまいもの甘みや旨味を最大限に生かしました。この期限定のさつまいも御飯を楽しみ下さい。

11月25日(木)昼食  
『あんかけ卵とじうどん』



ふわとろ卵がおいしい！あんかけ卵とじうどんが登場します。これからの時期にぴったりの料理です。あんかけのとろみが麺に絡み、温かさと出汁の旨味が感じられます。卵の彩も鮮やかで見た目からも楽しんで頂けます。いつものうどんとの違いを感じながらお召し上がり下さい。

