

もち豚の生茶しゃぶしゃぶコース 一人前：2,280 円（税込）



肉：もち豚ロース・もち豚カルビ

野菜：野菜盛り（大根・レタス・キャベツ・ほうれん草・洒落ねぎ）

鍋肴：豚つみれ・もちしゃぶ

〆物：蕎麦

甘味：抹茶アイス

鍋だし：キリン 濃い生茶

たれ：だしつゆ（鰹と昆布でとっただし・塩・ブラックペッパー・

鬼おろし*）*鬼おろし...粗くおろした大根おろし

ブラックペッパーを味のアクセントとして入れることで、お茶の香りや肉の食感を引き立てます。お好みで量を増やすこともできます。

写真は二人前です。二人前からのご提供となります。

「キリン 濃い生茶」の“しゃぶしゃぶ”が美味しくなる理由



「キリン 濃い生茶」には、昆布同様にグルタミン酸が含まれています。

だから、ダシ不要でしゃぶしゃぶが楽しめます。アクも出づらい。

ダシの決め手は、玉露の自然な甘み。

緑茶の甘みがしゃぶしゃぶを美味しくします。玉露入りの「キリン 濃い生茶」だからお茶の甘みをいっそう味わえます。

緑茶の香りが楽しめます。

緑茶の香りを楽しんでいただくため、味や香りが勝ちすぎない豚肉と野菜を選びました。

ヘルシー

「濃い生茶」は、カロリーはゼロ。さらに“しゃぶしゃぶ”することで、余分な脂質がほどよく抜け、ヘルシーに食べることができます。