

夏の疲れを吹っ飛ばせ！！フェア

ローズホール食堂では、9/9（月）～9/11（水）まで3日間

夏の疲れを吹っ飛ばせ!!フェアとして普段の食堂では味わえない世界の料理を提供します。

この機会に普段味わえないメニューを食べて溜まった夏の疲れを吹き飛ばしましょう!!

レオ食品（株）

総料理長プロデュース



各 300 円 日替わりアラカルト販売



9/9（月）ベトナム風鶏肉のフォー

フォーは3大栄養素のたんぱく質・脂質・炭水化物のバランスが◎。
野菜には、さらに葉酸・ビタミンC・K・カリウム多い。
生姜も入っているので血行促進して疲れを吹っ飛ばせ!!



アラカルト えび春巻 100 円



9/10（火）ラム肉のスパイスカレー

ラム肉のたんぱく質はほかの肉と比べてアミノ酸のバランスが良く
そのうえ代謝を助けて体を元気にするビタミンB群や貧血を防ぐ鉄分も豊富!!
スパイスで体の中から回復しましょう!!



アラカルト 唐揚げ棒 100 円



9/11（水）ユッケジャンクッパ

唐辛子（カプサイシン）で発汗&食欲増進!!
牛肉には、「ヘム鉄」が豊富で野菜と一緒に食べて吸収率大幅UP。
あとひく辛さがたまらな～い!!



アラカルト チーズトッポギ 200 円