



ローズホール食堂
レオホール食堂

食べて
被災地を応援しよう！



被災地応援フェア

レオホール食堂では 9/18（火）～9/21（金）の4日間
被災地応援フェアとして、過去に被災された4道府県
（北海道・大阪・宮城・広島）のソウルフードをメニュー
にします。この機会に皆さんも被災地に
想いを寄せ、自分ができる応援しましょう！



単品 300円

サイド付セット

350円

9/18 スパカツ（北海道） + サイド ザンギ

スパカツは1960年頃、北海道釧路の一軒の洋食屋さんで誕生しました。
スパゲッティの麺の上にトンカツをのせ、上からミートソースを
かけたものです。今では北海道内で人気のソウルフードです。
サイドメニューのザンギは北海道のから揚げです。





9/19

大阪名物風カレー + 串カツ

サイド



大阪の老舗洋食屋さん発祥のカレーです。ご飯とカレールウとをフライパンで混ぜ合わせ、中央に生卵をのせた逸品です。

この店でカレーが出来た当初、ご飯を保温するジャーがなく、熱々のカレールウと冷めたご飯を混ぜることで、常に暖かいカレーを食べられるというアイデアからこのメニューが生まれたそうです。

9/20

仙台辛みそラーメン + ずんだスイーツ

サイド



仙台の特産品である味噌を使ったラーメンです。レンゲに辛味噌をのせて出されるのが一般的です。仙台市内の人気店には多数の人が訪れます。

ずんだはすりつぶした枝豆を餡に用いる餅菓子で、南東北、特に宮城県を中心にした地域の郷土菓子です。ずんだ」の発祥には諸説あり、戦国大名の伊達政宗公が合戦の際に陣中で「陣太刀（じんだち）」の柄で枝豆を潰して食べたのがはじまりとなり、それが訛って「ずんだ」と呼ばれるようになったとする説などがあります。

9/21

肉玉ライス（広島） + 瀬戸内レモンゼリー

サイド



呉市の広島県民の、ご飯の上にふりかけと目玉焼き、豚肉・マヨネーズ・ソースがのったスタミナ満点の丼ぶりです。呉市の一軒定食屋さんが発祥ですが、今や広島県全域で人気となっています。



ともに未来へ！！

