

☆ 土佐ジローメニュー 続々登場中!!



♪ アートも冴えるゾ(ちょいコワ!?)。

本館 2 階「カフェレスト風良里」では、只今、高知県特産鶏「土佐ジロー」を使ったメニューを開発中。

♪ ふわふわ、ボリューム満点のオムライス。美味しそうでしょ!!

上画像は、土日祝日の週替わりスペシャルランチに登場の、土佐ジロー卵を使ったオムライス。小ぶりの卵を 3 個も使ってふんわりと贅沢に仕上げました。デミグラスソース仕立てでスペシャルの名に恥じない豪華メニュー。ご注文のお客様にアンケートも実施したところ、大好評でした。

カフェレスト風良里は、今後もいろいろなメニュー開発をとおして地元南国市産品の情報発信に取り組んで参ります。 **目が離せないゾ!! これからのカフェレスト風良里。**

☆ 土佐ジローメニュー 予告編。



出たっ!! 上記のオムライスは週替わりの限定メニューでしたが、左は来週水曜日(4日)より登場の定番メニュー、最近巷で話題の「たまごかけごはん」。それも土佐ジロー卵を使った逸品。黄身のしっかりした同卵の濃厚な味をストレートに味わっていただけるメニューです。南国市浜改田(はまかいだ)の島崎さんの土佐ジロー卵、ご飯はこれも南国市内長岡農協のとってもおいしいコシヒカリ。3種の小鉢付で**¥500(税込)**。

ちょっとお腹の空いた時などに、ぜひご賞味下さい。

←専用のお盆と器で召し上がれ。

☆ 本館 1 階禁煙化のお知らせ

3月1日(日)より、本館 1 階は**全面禁煙**とさせていただきます。

喫煙は屋外指定喫煙場所 or 本館 2 階カフェレスト風良里喫煙席にて。

猫のしっぽ 土佐ジローだよ。本文記事のとおり当駅カフェレスト風良里では、高知県特産鶏土佐ジローを使ったメニュー開発を進めています。去る 24 日、南国商工会で同鶏についての研修、講習会があり、カフェレストのシェフと一緒に参加、その歴史や背景、取り組み等について学んで来ました。放し飼いや緑餌給与、鶏舎面積㎡当り 6 羽まで、雌雄同居等の厳しい基準の下、健康的に飼われていることなどを学習。ここ高知県の特産鶏「土佐ジロー」使用メニューは風良里で。風猫子