

報道資料

奈良で最高の眺めと味を楽しむ



眺望のいいレストランで大和の旬の食材フェア開催中！

10月からは新たに「結崎ネブカ」メニューが登場

眺望のいいレストランに認定されている10店では、「大和の旬の食材フェア」と題し、平成26年8月1日～平成27年1月31日の期間中、季節ごとに、こだわりの奈良県産食材を使用したスペシャルメニューを提供しています。

好評をいただきました8月～9月の「大和丸なす」に続き、10月～11月は大和の伝統野菜の一つ、「結崎ネブカ」を使ったスペシャルメニューが登場します。



メインダイニングルーム 三笠 「鯛のサラダ仕立て「結崎ネブカ」とともに



イタリアンジェラート&パスタ mamma
「結崎ネブカと小柱の醤油バターソース



奈良百楽

「ヤマトポークと結崎ネブカのチャーハン」



中国料理桃谷樓 西大寺ならファミリー店「結崎ネブカと蟹肉入り炒飯」



レストランよしの川 別館撫石庵 「結崎ネブカの天ぷらと南蛮揚げ」



日本薬膳 茶寮花大和 「結崎ネブカ鍋」

「大和の旬の食材フェア」10月・11月の食材紹介



結崎ネブカ H26.10～11 ★「大和の伝統野菜」認定

柔らかくて甘みがあり、煮炊きものに美味しいネギ。ネギ独特の辛みは少なく、粘りが強い。煮炊き、焼き料理に独特の甘みと美味しさを加えてくれる。