

報道資料

奈良で最上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！

12月からは新たに「千筋みずな」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」、9月～10月の「結崎ネブカ」に続き、12月～平成27年1月は大和の伝統野菜の一つ、「千筋みずな」を使ったスペシャルメニューが登場します。

レストランよしの川 別館漁石庵 「千筋みずなスタチドレッシングカニ身添え」

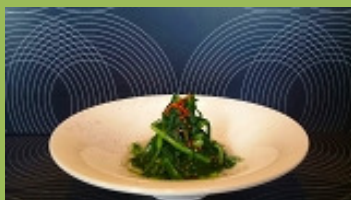


メインダイニングルーム 三笠 「眺望のいいレストラン 大和の旬の食材フェア」



レストラン鹿野園 「千筋みずなとレタスのペペロンチーノ」

イタリアンジェラート&パスタ mamma 「千筋みずなと牡蠣のペペロンチーノ」



日本薬膳 茶寮花大和 「千筋みずなの煮浸し」

奈良百楽 「千筋みずな入りあんかけ焼きそば」

「大和の旬の食材フェア」12月～平成27年1月の食材紹介



千筋みずな ★「大和の伝統野菜」 認定

葉が細かくシャキシャキした歯ごたえが特徴。鍋物や煮物などに最適。漬け物の素材としても使い勝手が良い。冬期の甘みが増したものは一食の価値あり。