

トヨタ車体健康
保養施設
和泉荘

ジビエ料理



低カロリーで高たんぱく&高鉄分
低脂肪でカロリーは牛肉の1/3!

7.1 ISARI START

● 三重野菜と鹿肉味噌添え



鹿肉を八丁味噌で丁寧に煮込み、新鮮な三重野菜のスティックを添えました。日本酒やワインとも相性バッチリ!

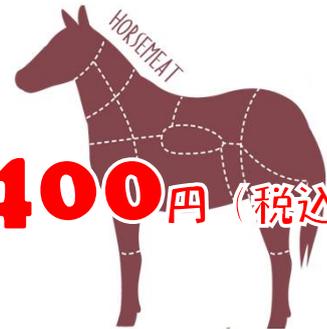


450円 (税込)

● 馬もつ土手煮



うま味と弾力のある馬肉のモツを何度もゆでこぼし、馬肉の旨味を八丁味噌で仕上げた逸品。是非生ビールや焼酎とお楽しみください!



400円 (税込)

● 猪肉のしぐれ煮



クセのある猪肉を甘辛な醤油出汁でじっくり煮込みました。ビタミンB群が多く含まれていて、疲労回復にも効果あり! コクのある純米酒といかがでしょうか。



350円 (税込)

● 鴨肉のねぎ塩焼き おすすめ品!



鴨の脂をこんがり焼きあげ、味付けはシンプルに塩コショウのみ。是非三重県地ビール・冷えた日本酒とともに楽しみください!



550円 (税込)

ご予約・お問合せ…トヨタ車体健康保険組合 和泉荘
TEL 0594-42-2303 予約開始は2ヶ月前の同日11時から

