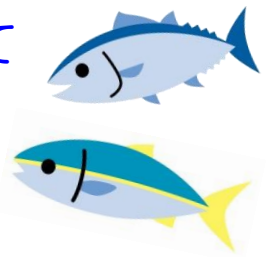


7月27日(木) 7階レストラン「ブルーム」にて 『東北復興支援 お魚ランチ』を提供いたします



お魚の
3種盛り

さけのフライ
さわらの西京漬け
真鱈のバジル風味
杉並野菜のなすのグリル添え

+ ご飯、汁物、小鉢がついて
680円!

宮城県塩釜市に魚類切り身加工工場を営んでいた(株)シルバーベルさんは、2011年3月11日の東日本大震災で工場が流されてしまいましたが、工場を多賀城市に移し、事業を再開しました。国内産(三陸、北海道)の魚を手作業で骨を抜いて切り身にしており、高齢者や小さなお子さんにも安心して食べられるものになっております。また、独自で開発した調味料を使用して味付けの切り身も扱っています。



しかし、それまで取引していた工場近辺の旅館も震災の影響を受けて閉館したところも多く、取引先が減少してしまったそうです。

頑張っている東北の事業主さんを少しでも応援したい!との思いで、当院レストラン「ブルーム」の特別企画として、『東北復興支援お魚ランチ』を提供することに致しました。今回初めての企画ですので、人気のある企画「杉並野菜デー」とコラボレーションしての提供となります。



皆様が食べてくだされば、それが東北復興支援につながります。ぜひ、ご賞味ください。

栄養管理科

ランチ営業時間

11:30~15:00

メニューはなくなり次第
終了します