



### Hors d'oeuvre

ドレッシングに使うシークワーサーに含まれる成分、ノビレチンはマグロのDHAと一緒に摂ると記憶力アップの効果が期待できる。ピンチョウマグロと旬野菜の脳活Rohtoサラダ。

野菜をたっぷり食べたら…  
グランフロント大阪 北館6階 旬穀旬菜へ

カラダが喜ぶ

# All-in-Dinner

こだわりの野菜違いのみならず、有名フレンチ出身のシェフと国際薬膳師・管理栄養士の資格を持つスタッフがより栄養価の高い食べ合わせまで配慮。カラダの内側からキレイになれるディナーはいかが？

写真/坂上正治 取材/佐藤良子

野菜たっぷり!

メイン2品&ドリンク付き  
大満足のバリューコース

## Value Course

オードブル、メイン、デザートのほか、アミューズは旬の野菜で作るシェフ得意のキッシュが登場。さらに野菜と豆乳クリームで作るスープなど、全5品の料理はいずれも素材本来の旨みやコクがありながら、ふんだんな野菜違いと爽やかな食後感が印象的。5品から2品を選ぶメインや1ドリンク付きの内容もお値打ち。4,730円



### Main dish

肉料理は、塩麹などでマリネしたタンダーチキンに豆を煮込んだダルマソースで。魚料理は、サワラのボワレにラヴィゴットソースを添えて。



### Dessert

抹茶のような青い香りが特徴のスーパーフードで、東南アジアの葉野菜、モリンガが主役。モリンガのアイスクリーム 季節のフルーツ添え。後味スッキリ。



厳選食材のぞき見!

直営農場や大阪府内の契約農家から届く食材を使い、栄養学に基づいたレシピを考案。体が自然に求める栄養とバランスを追求しています。



料理長・木村信一さん

- 1. 大阪・岸和田産 彩誉ニンジン
- 2. 青森県産 アビオス
- 3. 大阪・和泉産 パプリカ
- 4. 大阪・西成産 よろしい茸
- 5. 自家栽培 アイスプラント
- 6. 自家栽培 ミニトマト

1. 生で食べてもエグ味が少なく、甘さが際立つ味わい。2. 小芋サイズに驚く大きなアビオスは、豆科らしいホクホク食感が特徴。3. めずらしい「国産のパプリカは和泉市の〔辻井農園〕から。春夏はみずみずしく、秋冬は凝縮した味にほれ込んだ逸品。4. 西成で育つシタケは、なんとモーターを動かせる栽培方法が特徴。音楽の振動がおいしさのカギ。5. 6. グランフロント大阪屋内で自家栽培。特にミニトマトは、皮が薄く甘さのつたシェフ自信用!

## 旬穀旬菜

しゅんこくしゅんさい  
ロート製菓が手掛ける全国初のレストラン&カフェ。レストランでは、有名フレンチで経験を積んだシェフによるフレンチを提供。ロート製菓が長年研究してきた栄養学や薬膳の考えをベースに、地野菜を組み合わせ、より相乗効果のある食べ合わせも配慮。カフェでは選べるサラダやデリのランチが人気。

☎06-6359-3072 大阪府北区大深町3-1 グランフロント大阪北館6F  
🕒ランチ11:00~14:00、ディナー17:00~21:00共にL.O  
📍不定 全可 📞65 📍ランチ850円〜、ディナー3,000円〜  
HP: smartcamp.rohto.co.jp/umekita/syunkoku  
📍JR大阪駅から徒歩7分

