

《販売メニュー詳細》

片岡さん家のあったかかぼちゃスープ



■メニュー名：片岡さん家のあったかかぼちゃスープ
クリーミーなかぼちゃスープに、生クリームとメイプルシロップ、オリーブオイルを加えたコク深い味わいのスープが完成！
素揚げしたかぼちゃをアクセントに加えた贅沢な一品。寒い季節に体をじんわり温めます！

■価格：400円（税込）

■監修料理人プロフィール：片岡宏之（かたおかひろゆき）
1982年生まれ。父は西麻布の人気イタリア料理店「リストランテ アルポルト」のオーナーシェフ、日本のイタリア料理界をリードする片岡譲。父の仕事に憧れ、料理の世界に飛び込み、2006年からイタリアに渡る。現在は「リストランテ アルポルト」にて父と共に腕を振るう。

本場四川のエビチリバーガー



■メニュー名：本場四川のエビチリバーガー
ぷりっぷりのエビにピリ辛ソースが絡んだ「四川飯店」でもおなじみのエビチリを食べやすいバーガーに仕上げました！細切りにしたシャキシャキレタスとの相性もバッチリ！ドライブのお供におひとつどうぞ！

■価格：500円（税込）

■監修料理人プロフィール：陳建太郎（ちんけんたろう）
1979年生まれ。麻婆豆腐やエビチリ、担担麵などを日本に広めた“中華の神様”陳建民を祖父に、“中華の鉄人”陳建一を父に持つ、「四川飯店」の三代目。「赤坂 四川飯店」に勤める傍ら、料理教室やイベントなどでも活躍中。

うま辛ソースの串焼きサムギョブサル



■メニュー名：うま辛ソースの串焼きサムギョブサル
薄くスライスした豚バラ肉（サムギョブサル）を串焼きにし、本場韓国のコチュジャンを使ったコウさん特製のうま辛ソースをかけて仕上げました。ソースの辛さは3段階。お好みに合わせてお楽しみください！

■価格：350円（税込）

■監修料理人プロフィール：コウケンテツ（こうけんてつ）
1974年生まれ。料理研究家。料理研究家の李映林を母に持ち、姉も料理研究家のコウ静子という料理一家。韓国をはじめとしたアジア諸国の家庭料理を見聞し、その経験を生かして考案されるレシピは、日本の家庭になじむ、作りやすく、健康的な料理ばかり。

ナイル流トロトロ豚バラカレー



↑写真はごはん 100g サイズのもの

■メニュー名：ナイル流トロトロ豚バラカレー

ナイル善己がサービスエリアでも食べやすい本格カレーレシピを考案！ミントとスパイスをきかせたコクのあるカレーを味わえるのはココだけ！自信作の玉ねぎのピクルスと合わせてぜひお試しください！

■価格：ごはん 100g 500円/ごはん大盛り 200g 800円（税込）

■ナイル善己（ないるよしみ）

1976年生まれ。日本最古のインド料理店、銀座「ナイルレストラン」三代目。南インド・トリヴァンドラム出身の初代創業者 A. M. ナイルを祖父に持ち、父はテレビでもお馴染みの G. M. ナイル。365日毎日カレーでも飽きないほどレシピは多様。