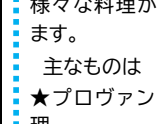
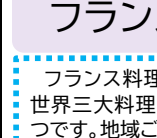


Main menu table with columns for days of the week (1日(水) to 17日(金)) and rows for menu items, ingredients, and nutritional information.

Main menu table with columns for days of the week (20日(月) to 31日(金)) and rows for menu items, ingredients, and nutritional information.



フランス料理は、世界三大料理の一つです。地域ごとに様々な料理があります。主なものは ★プロヴァンス料理 トマト・オリーブオイルを多く使用し、イヤベースなど魚料理が多いのが特徴。★ブルターニュ料理 ガレットというそば粉を使ったクレープが有名。★ブルゴーニュ料理 家庭料理を代表する牛肉の赤ワイン煮こみの発祥の地。ワインが有名。

ラペとはフランス語ですりおろすという意味。おろし器やスライサーでせん切りにした野菜を、ドレッシングであるフランスの家庭料理の定番です。



Bottom section containing '今月の産地消は' (This month's local consumption), 'まほろばの日' (Maboroshi no Hi), and 'お茶の種類' (Types of Tea).

八十八夜 立春から数えて88日目を八十八夜といいますが、今年の八十八夜は、5月1日です。「夏も近づくと八十八夜」と茶摘みの中にも歌われていますが、茶摘みの最盛期です。1日の【ちくわの八十八夜揚げ】には、奈良県産の粉茶を使用しています。味わってください。

お茶 年の一番最初に摘み取られる新芽のことを新茶(一番茶)といいます。それに対して、新茶のあとに摘まれる茶葉のことをそれぞれ順番に「二番茶」「三番茶」といいます。

お茶の種類 お茶と一言で言っても、種類はたくさんありますが、緑茶もウーロン茶も紅茶も、実はすべて同じ茶葉から作られています。お茶は木の育て方や発酵のさせ方、煎り方などを変えていくことで初めて味や色、香りに違いが生まれます。