



東海学院大学  
TOKAI GAKUIN UNIVERSITY



岐阜グランドホテル

東海学院大学管理栄養学科のみなさんが考案した、岐阜県産米粉使用レシピのお料理2品。そのレシピを用い、岐阜グランドホテルの調理スタッフがランチメニューとして実現させました。米粉は小麦粉に比べ油の吸収が少ない特徴に着目し、揚げ衣に使用。カロリーを抑え、食感を楽しめるお料理に仕上げました。

## 東海学院大学コラボランチ

¥3,200税込

### Menu

前菜二種

金華海老の  
マヨネーズ

清流美どりの  
ヤンニョムチキン

とうもろこしスープ

白飯

杏仁豆腐

期間限定

10/1 ~

11/30



海老のマヨネーズ  
岐阜県池田町産の金華海老を使用しています



ヤンニョムチキン  
岐阜県産の清流美どりを使用しています