クオリテ歳時記　vol.37

みんなで出かけよう

お花見

さくら餅
国内産の道明寺粉を使用し、餡は北海道産小豆を包んだ素材にこだわった和菓子です。

花見だんご
国内産の米粉を使用し、一玉一玉串に刺した昔ながらの製法にこだわった団子です。

カネカ製菓
さくら餅
花見だんご

豚肉、玉ねぎのひとくちミニ串カツに甘めの「八丁みそだれ」をかけました。

ミニみそ串カツ
（八丁みそだれ）

マグロの王道、本マグロを鉄火巻にしました。脂がのって、おいしい本マグロをぜひご賞味ください。

本マグロ鉄火巻

骨付きチキン（ドラム）をじっくりスモークしました。骨付き肉をスモークしているので、肉の旨みがあり、香り豊かに仕上がっています。ワンハンドで食べれるお手頃サイズです。

骨付きスモークチキン
（ドラム）

名古屋の味を代表する「味仙」が新たにてがけた「ドライブ味仙」で販売している「台湾旨辛唐揚げ」。鶏もも肉に特製たれをからませて漬け込んでいます。ひとくち口に入れると、旨味が広がり、その後にじゅわっと「味仙」ならではの「辛み」が味わえます。

味仙監修
台湾旨辛から揚げ

おすすめは「ライム&レモン」
ライムの果皮とレモンの果皮が
絶妙のバランスで
味と香りを演出。
店長おすすめの
ウィスキーママレードも
見逃せない！

マッカイ
ママレード
〈シャンパン・ライム&レモン
ダンディ・ウィスキー
ピンクグレープフルーツ〉

カットバタール
〈フォンデュ用〉