

お食事処

※お食事処は各日午前10時30分オープン、ラストオーダーは閉場の30分前、最終日は午後5時ラストオーダー。



品
食
自

「近大マグロ」、今回はトロ尽くし!

近畿大学 水産研究所・水産養殖種苗センター
世界初となるクロマグロの完全養殖に成功した、近畿大学水産研究所。マダイやクエ、チヨウザメなどの養殖も手がけており、未来の水産業の救世主として注目されています。今回は脂のつた近大マグロに合う、特製のタレをかけた自信作。

豪快に中トロや大トロなどをのせた4種の丼のほか、潮汁をかけて味わう鯛めし丼もご用意。品質や環境に配慮して育てた、安心で安全な味をこの機会にぜひご賞味ください。

炙りと生、2つの大トロを贅沢に! 山葵葉の香りもたまりません。

近大マグロ 大トロ食べ比べ丼 (1人前、ねぎ・醤油付) 1,500円 (各日20食限り)

日本の「米」が、おかずやスイーツに! 食料自給率アップにつながる、美味しいアイデアが揃いました。

東京家政大学
もっちり感がたまらない米粉のロールケーキ。サワークリームとの爽やかな風味が好相性。



山形大学
さくっと軽い食感がうれしい、米粉100%の米パン粉を使った自信作。



▼幻の米白藤米粉(250g) 420円

日本女子大学
しっとりした米粉入り生地やシャキッとしたりんごなど、食感のハーモニーが楽しめます。

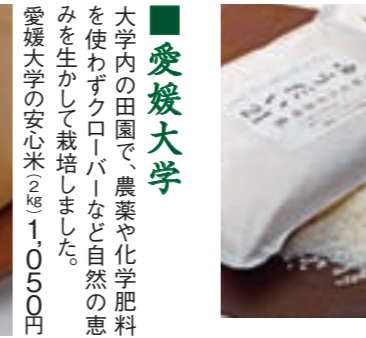
富山県立大学
米粉を練り込んだかまぼこを揚げて、パリッと香ばしいチップスにアレンジ。



「ろまん」のメッシュ(160g) 200円

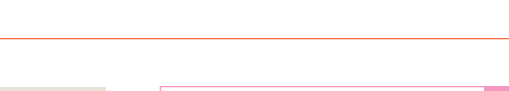
かまぼこチップス (ブレッド30g、白えび25g、昆布25g、3袋入り) 701円

愛媛大学
大学内の田園で、農薬や化学肥料を使わずクローバーなど自然の恵みを生かして栽培しました。



宇都宮大学
20年の歳月をかけ、大学で作られた新しい品種。コシヒカリと比較すると粘りと甘みがやや強いのが特徴です。

お茶の水女子大学
大学秘伝の「ときわむらぎ」をどら焼きに。米粉入りの生地と抹茶風味の白あんを挟みました。



第4回『大学は美味しい!!』フェア

■9月22日(木)→26日(月) ■新宿高島屋11階 催会場

青森県立保健大学
健康科学部栄養学科
青森県南の郷土料理として知られる「かつけ」。新品種「もち小麦」を使うことで、つるつとした喉ごしとモチモチとした食感が生まれました。また、飲み込みやすいため高齢の方にもおすすめです。

北陸学院大学
北陸学院大学スイーツ研究所
加賀野菜のひとつ「加賀れんこん」を刻んで生地に入れた「しつとり」と「シャキッ」を同時に楽しめる、斬新な食感のチーズケーキ。和菓子で用

新登場
もち小麦
蒸し
ドラ焼き
181円

新登場
210円

北陸学院大学と 辻口パティシエが、初めてのコラボレート!

会場でお答えいただいたお客様に毎日先着100名様に「オリジナル箸」をプレゼント。箸のデザインには、東日本大震災で学んだ「食の安全や大切さ」を忘れないでほしい、というメッセージが込められています。

食品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

① 中島菜カンパン(1袋、10本入) 401円
② 五郎島金時モンブラン(1個) 451円
③ 打木赤皮甘栗かぼちゃプリンケーキ(1個) 451円

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※写真は調理・盛り付けの一例です。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

