

宇都宮短期大学／宇都宮短期大学附属高等学校 × 東武宇都宮百貨店

■11月23日(木・祝)～12月19日(火)

■8F レストラン街「スパイス」 ◎8F レストラン街「スパイス」のご案内：午前11時～午後9時30分
(ラストオーダー：午後9時)
1F パティスリー ペニーレイン・B1F ポンパドウル

栃木県の和食素材を代表する豆腐と湯波をメインに使った豆腐餅や湯波刺しを使用したお鍋、栃木県産のニラを使った鱈の柚庵焼き、ニラソースがけなど、栃木県を愛する御膳となっています。



栃木県の地物いづく野州鶏ニヤシオポーク
「いちご」それぞれの地産地消を活かしたお料理を
お楽しみください。

THE KITCHEN 銀座ライオン



いづく野州鶏と湯波の
和風マカロニグラタン
……………1,485円(イートイン)
■8F レストラン街「スパイス」



右から
言澤 輝さん
藤原 綾音さん
高橋 空さん



贅沢いちごパフェ
1,100円(イートイン)



ヤシオポークと根菜の温サラダ
……………1,100円(イートイン)

生産量で全国トップクラスの生乳や
ニラを使い、地産地消にこだわった
ヘルシーメニューをお楽しみください。



右から
藤原 帆花さん
星野 純音さん
平 ゆうさん

台湾小籠包・点心 上福樓

栃木県産ニラの汁なし担々麺セット
(生乳入り汁なし担々麺、野菜たっぷりニラ春巻き、
香り豊かなニラ入り小籠包)
……………2,500円(イートイン) 各日10食
■8F レストラン街「スパイス」 限り



和食 月山 鮎処 明日香

秋の奏(うた)
(1人前)……………2,800円(イートイン) 各日
■8F レストラン街「スパイス」 数量限定

栃木の魅力 再発見! オリジナル コラボメニューフェア

とちぎの「食材」「グルメ」を様々なアレンジし、お客様に喜んでいただけるような
「美味しく」「楽しく」「意外性あふれる」
学生・生徒考案のレシピによる限定メニューをご用意いたしました。

栃木県産の野菜や豆腐を使ったもつ鍋です。
従来のもつ鍋とは違ったスープで
野菜の旨みが十分に味わえる鍋です。



黄金とんかつ 博多もつ鍋 一福来

冬野菜たっぷり豆乳もつ鍋
(1人前)……………1,990円(イートイン)
※ご注文は2人前から承ります。
■8F レストラン街「スパイス」

栃木県産のニラを使ったサッパリとトロリとを
合わせたオリジナルソースと、那須三三郎を使った
とんかつとの組合せで栃木の魅力を楽しめます。



サッパリニラとんかつ膳
(100g)1,740円から(イートイン)
※ニラソースは別売りでもご注文いただけます。
サッパリニラソース 270円



舞茸ジュシー
トッピングコロッケ
(2個)360円(イートイン)

栃木県産フルーツや季節の食材を使用した
美味しい＆かわいいスイーツが
できあがりました。



右から
大出 夏海さん
齋藤 妃那さん
辻 心寧さん

パティスリー ペニーレイン

①宮崎とオレンジのショートケーキ(1個)……………500円
②いちごのチーズケーキ(1個)……………580円
③さつまいも好きが考える理想のケーキ(1個)……………500円
■1F スイーツテラス



栗のメロンパン
291円



チーズぎょうざパン 291円



とちおとめ
イチゴミルクベグル
280円



にっこり梨の
デニッシュ 378円



右から
堀本 葵衣さん
田辺 彩夏さん
神七 結さん

ポンパドウル ■B1F ポンパドウル

栃木県産の素材を活かし、学生・生徒ならではのアイデアあふれる
おいしく楽しい逸品に仕上げました。