



野田女子高等学校の生徒考案

funatu 食堂

高校生の作品を中心に、
様々な旬の食材を組み合わせた
ランチメニューです。
仕入れる食材により、
価格・栄養面・彩りなどを考え、
調理法・味付けなど 毎回変わります。

季節の魚介のグリルと ぶりのすり身のアーモンドフライ

1350円

(税込)

ぶりのすり身
アーモンドフライ



長島産のぶりを使用し、
アーモンドスライスで風味を
引き立てたフライです！
レモンのすりおろしを加え、
酸味をプラスして食べやすい
味に仕上げました♪

【考案者】 福田 海羽さん

「かごしまおいしいものフェア」は、県内高校生を対象に実施した県産食材活用メニューコンテスト「かごしまおいしいもの選手権」の入賞作品を地元鹿児島のレストランやショップが各店自慢のアレンジを加えて商品化、ご提供するフェアです。