

～炭火香る和牛の自家製ローストビーフ丼 (1,380円)

予約不要～

<減塩化にあたっての工夫>

- ・香味野菜や炭火を使い、香ばしさと旨味をうまく引き出すことで、減塩を感じません
- ・栄養バランスを考え、オリーブ油の使用量など細かく配慮しています



●お店から一言●

和牛を特製スパイスでマリネし、炭火で香りをつけることで旨味と香ばしさを引き出し、香味野菜とオニオン香味油で風味をプラスしました。

栄養バランスにも配慮した、体にやさしく美味しい、ローストビーフ丼です。

●お店の情報●

住 所:

宇佐市大字江須賀1852-4

(電話)0978-38-0092

営業時間: 平日11時～14時

17時半～20時

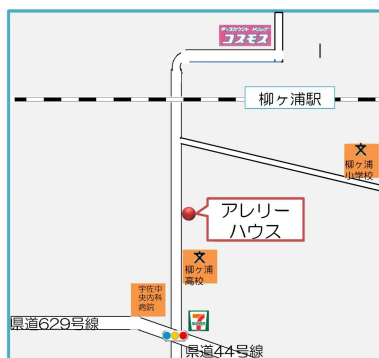
休日11時半～14時

17時半～20時

定 休 日: 不定休



<地図>



●担当栄養士から●

減塩はもちろんのこと、健康にいい栄養バランスを前提に、店主が納得の味になるまでトコトン話し合いました。

絶品ローストビーフは、自信を持ってお勧めです。

(管理栄養士: 西川 悠)

| | |
|-------|---------|
| 熱量 | 539kcal |
| たんぱく質 | 19.0 g |
| 脂質 | 16.3 g |
| 食塩 | 2.4 g |
| 野菜の量 | 120 g |