

— 総合調理学科2年生 学生運営レストランのご案内 —

みえジビエ(鹿肉)を使用した中国料理ランチ

<営業日> 10月21日(水) **〔事前予約制〕**

<営業時間> ①11:00～(2階席) ②11:30～(3階席) ③13:00～(3階席)

<場所> ユマニテク調理製菓専門学校 伊勢志摩地中海クッキングラボ
(四日市市浜田町13-21)

<価格> 2,500円(税・サービス料込)

※お料理をお持ち帰りいただくことはできません。

※当日の仕入れの都合により使用材料が変更となる場合があります



水谷 優 先生 監修

昭和42年より名古屋四川飯店、東京銀座
コックドール四季、ホテルグランドパレス、横
浜頤和園、名古屋通信会館、名古屋東急
ホテル、名古屋中国菜館華夏などでの料
理長を経て、平成19年よりユマニテク調理
製菓専門学校の講師、平成24年より調理
学科長を務め、令和4年より調理名誉学科
長。
日本中国料理協会中部地区本部相談役、
令和5年5月より愛知県調理師会会長。

「みえジビエ」松花堂フルコース

<今天茶> 本日のお茶

桂花茶 ～金木犀茶～

<四宝膳卓> 貴重な食材を使った四種類の料理膳

口水鹿肉 ～鹿もも肉よだれソースかけ～
(レタス・ラディッシュ・かいわれ・水菜・パクチー)
北京鹿肉 ～鹿もも肉北京ダック風～
(蝦餅・胡瓜・葱・紅芯大根・大蒜)
糖醋鹿球 ～鹿団子甘酢ソースからめ～
(鹿ミンチ・玉葱・パプリカ・ピーマン)
荷葉鹿肉 ～鹿ロース蓮の葉包み蒸し～
(もち米・八角)

<飯湯甜点心膳> 飯・スープ・デザート膳

鹿炒飯 ～鹿チャーハン～
(鹿肉ミンチ・玉葱・人参・ピーマン・卵)
粉絲鹿丸湯 ～春雨と鹿つくねスープ～
(青葱)
搾菜 ～ザーサイ～
(胡瓜・葱)
杏仁豆腐 ～アンニン豆腐～
(豆乳・牛乳・生クリーム・杏仁霜・生姜・八角)
苹果蛋撻 ～りんご入りエッグタルト～
(りんご・レモン・シナモン)



みえジビエの「鹿肉」は、
安全で安心です。
三重県の「みえジビエフード
システム衛生・品質管理マ
ニュアル」により、高水準の衛
生管理や品質管理に取り組
んで生産しています。



ヘルシーで美味しい！
みえジビエ
三重の森が育んだ“自然のごちそう”を
ぜひお召し上がりください。

みえジビエの鹿肉は、高タンパク&低カロリー！

鹿肉は、牛肉に比べて高たんぱく・低カロリー。さらに鉄分やミネラルが
豊富に含まれる。まさにヘルシーなお肉です。
「みえジビエ」の鹿肉は、捕獲から精肉までを一貫管理し、厳しい基準の
もとで丁寧に処理。
そのため、臭みがなく、やわらかく上品な味わいに仕上がっています。

みえジビエ推進協議会

TEL(0595)21-2229 FAX(0595)21-3964 〒518-0809 三重県伊勢市赤明寺2870

