



平成27年6月号

後楽だより

第3号



フロント 藤原

蒸し暑くなってきましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。暑さに負けず、夏を元気に乗り切るためにも、この季節、特に食事をおいしく楽しめたらいいですね。そこで今回は、今年の夏にオープンし開店1周年を迎えようとする「2階レストランつるべ」の魅力をご紹介します。

祝！プレ開店1周年記念 和み遊膳つるべ特集

つるべのここがスゴイ！

つるべは広島、岡山を中心に食を総合プロデュースする「エブリイホームイホールディングス」の一員です。本社はスーパーマーケット事業の「株式会社エブリイ」。だから通常では手に入らない本当においしいこだわりの食材をお届けできるのです。自家製こだわり豆腐、地元産野菜引田漁港（香川県）今朝とれたての旬の魚など、ここでしか味わえない新鮮食材をお楽しみください。



豆腐は自家製！ つるべ自慢の一品



【大豆】
風味、甘味が際立つ大豆のみを厳選

【豆乳】
おいしい豆腐の決めてとなるコクのあるなめらかな豆乳を使用

【出来上がり】
アツアツの豆腐。とことん鮮度にこだわってます。

＼朝からガッツリ！朝食バイキング／



野菜の種類もこんなに豊富
夏の桃太郎トマトは絶品！
トマトがこんなに甘いとは…



豊富な品数！



焼き立てクロワッサン
パン好きにはたまりません！



フロント井堀オススメ！
カレーと鶏ぞうすい！
朝から何杯でもいけます（笑）



夏の朝ごはんにもってこい！

ホントうまいです
食べ過ぎには
ご注意ください（笑）



フロント 井堀

新鮮な食材を使った毎日かわる“本日のオススメ”



引田漁師直送！！三種盛



外はサクッ！中はトロリ
揚げ豆腐



プリプリの触感！ やりイカの天ぷら



やわらかさ超絶！ 和牛ステーキ

食べた後は
この笑顔です（笑）



フロント 倉田