



黒にんにくを使った
期間限定メニュー



黒にんにくで 美味しく! 元気に!

地元企業・地元高校と力を合わせて...

黒にんにく × レシピ考案 × アレンジ

有限会社 柏崎青果

青森県立百石高校

一斗亭



黒にんにくとは...生の白にんにくを高温多湿の環境でじっくり熟成させたもので、生にんにくに比べて各種アミノ酸やポリフェノールなどの健康成分が大きく増加。また、黒にんにくには弱った免疫力を活性化させ正常に機能させる働きが期待されています。

~第5回世界黒にんにくサミットin十和田2020~ 黒にんにく料理甲子園 特別賞受賞

百石高校食物調理科3年橘愛富さん考案のレシピを
一心亭おいらせ緑ヶ丘店にてアレンジした、ランチ限定メニューです!
ぜひ一度ご賞味ください。



味わい深いお肉を「にんにく」と「黒にんにく」のダブルでじっくり煮込みました。ワインビネガーや生クリームを加えることで味がマイルドになっています。ぜひ皆さんに食べてもらいたいです!

百石高校食物調理科3年
橘愛富さん
たちばな あとの



黒にんにく コラボランチ

おいらせ緑ヶ丘店限定

ランチ限定 期間限定 数量限定

¥796 + 税

肉皿
単品

¥496 + 税

タッチパネルからのご注文はできません。スタッフまでお申し付けください。