



【ホテル法華クラブ浅草の朝食情報】

郷土の味めぐり〈第20弾〉

6月・7月は【ホテル法華クラブ大阪】明石焼き風だし巻き

2014年4月から、各店自慢の郷土料理を選定、グループ全体で提供し、みなさまにご案内しております“郷土の味めぐり”シリーズ。
第20弾は、大阪の「明石焼き風だし巻き」をお満喫(たのしみ)くださいませ。

郷土の味めぐり
～ホテル法華クラブグループの新しい朝食の“客”～
《第20弾》6月・7月は
ホテル法華クラブ大阪の郷土料理

だし巻きを明石焼き風に仕上げました★

【明石焼きとは？】
兵庫県明石地方の名物料理で、小麦粉をだし汁で薄めに溶き卵を加えた生地にな産のタコを入れて球形に焼いた物です。小麦粉にじん粉を加えることが多く、食感はふんわりとしてやわらかく、だし汁に浸して食べるものです。
弊社では郷土料理の提供に力をそそいでいます。
各店自慢の郷土料理を弊社グループ共同で、ご案内してまいります。

だし巻きを明石焼き風に仕上げました。

《第20弾》
6月・7月
【アルモントホテル仙台】
お祝い！
GRAND OPEN
ずんだ豆腐

8月1日
GRAND OPEN!



《予告》
第21弾！8月・9月は
【アルモントホテル仙台】
ずんだ豆腐



★『明石焼き』とは…？

兵庫県明石地方の名物料理で、小麦粉をだし汁で薄めに溶き卵を加えた生地にな産のタコを入れて球形に焼いた物です。小麦粉にじん粉を加えることが多く、食感はふんわりとしてやわらかく、だし汁に浸して食べるものです。



ホテル法華クラブ浅草

〒111-0043 東京都台東区駒形1丁目4-17

Tel: 03-5806-2311