



【ホテル法華クラブ浅草の朝食情報】

郷土の味めぐり〈第23弾〉

12月・1月は【ホテル法華クラブ那覇新都心】沖縄名物! ラフテー

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23弾は、那覇新都心の「ラフテー」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～
新しい朝食の“容”
《第23弾》
12月・1月
ホテル法華クラブ那覇新都心 郷土料理

沖縄名物!
ラフテー

沖縄県の代表的な三枚肉(豚バラ肉)を使った料理です。

豚肉を大きめに角切りにし 醤油・砂糖たっぷりの泡盛で時間をかけ煮込んで作ります。本来は保存食として作られた料理です。

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。

《第24弾》
2月・3月
【函館店】
ズワイガニの白雪餡かけ茶碗蒸し

やわらかく
トロトロの
豚肉にお箸が
止まらない!

《予告》

第24弾! 2月・3月は
【函館】ズワイガニの
白雪餡かけ茶碗蒸し



★沖縄名物『ラフテー』とは…?
豚バラ肉を大きめに角切りにし、
醤油・砂糖・たっぷりの泡盛で
時間をかけ煮込んで作ります。
本来は保存食として作られた料理です。



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