



エキスを閉じ込めながらじっくり乾燥させたマッシュルールのパウダーを蝦夷鹿肉にまぶして焼き上げました。そしてマッシュルールのピュレをベースにクリーミーに仕立てたフリカッセ、TERRA契約農家さんの旬菜とともにお召し上がり下さい。

八幡平マッシュルールのパウダーをまとった 蝦夷鹿肉のポワレ
そのマッシュルールのフリカッセとともに 1,980 yen



そばの町、十勝新得のそば粉を使用したTERRAオリジナルのガレット生地にマッシュルールの旨みを凝縮させた特製ペースト、ほんのりとスパイスを効かせたチキン、さらにスライスしたマッシュルールとチーズをたっぷりとのせてスキレットで焼き上げました。表面はカリッと、中はしっとりジューシーに。温泉玉子とマッシュルールの旨みは相性抜群です。

八幡平マッシュルールのガレット チキンのエピソード風味 1,480 yen

エキスを閉じ込めながらじっくり乾燥させたマッシュルールのパウダーを蝦夷鹿肉にまぶして焼き上げました。そしてマッシュルールのピュレをベースにクリーミーに仕立てたフリカッセ、TERRA契約農家さんの旬菜とともにお召し上がり下さい。

八幡平マッシュルールのアイスクリーム 590 yen

