



学生たちが
考案!

スペシャル コラボメニュー

8/4 [金]

20 [日]

Collaboration Menu

Collaboration Menu

Collaboration Menu



管理栄養学部の
私たちが考えました!



料理同好会の
私たちが考えました!



食環境栄養学科の
私たちが考えました!



- ① 明太子のビスマルクピッツァ 1,848円(税込)
- ② スズキとプチトマトとバジルのオーリオスパゲティ (生パスタ) 1,518円(税込)



- ① ハニーレモンクレープ 668円(税込)
- ② おこのみクレープ 748円(税込)



- ① 魚介とフレッシュトマトソースのオムライス 1,000円(税込)
- ② ~大葉香る~揚げナスとひき肉の八丁味噌オムライス 1,000円(税込)
- ③ 冬瓜と水菜のさわやか夏スープ ※オムライスご注文の方にセットでついできます

こだわりPoint

- ① モッツアレラチーズと明太子は相性抜群♪ 白とピンクのコントラストと半熟卵でインスタ映え! ★ご希望によりはちみつをご用意しております。スタッフにお申し付けください
- ② 旬のスズキをオイルと合わせてさっぱりとした味わいに。トマトとバジルでさわやかな風味をプラス!



こだわりPoint

- ① 蜂蜜漬けのレモンがきゅんと甘酸っぱい♪ クリームチーズやはちみつでまろやかに!
- ② ソースたっぷり! 卵入りでボリューム満点! 手軽にお好み焼きを楽しめる大満足な一品です



イラスト:長久手高校文芸部

こだわりPoint

- ① 魚介のうま味とゴロッと入ったフレッシュトマトのうま味でおいしさup!
- ② 愛知のソウルフード八丁味噌を使用! ナスのポリフェノールで夏の疲労を回復!
- ③ 冬瓜と水菜で“トロシャキッ”食感! レモンはじける夏らしいスープです



[1F] カゼッタ ディ カプリ / イタリア料理 ☎64-2836

[2F] ジェラフル / クレープ&ピザロール&タピオカドリンク専門店 ☎63-8170

[2F] ビタレーザ キッチン / イタリアンレストラン ☎56-2900