



新宿中村屋 監修

# 欧風カレー



7 / 22  
(火)

1901年創業の老舗、新宿中村屋が監修した  
コク深いデミの味と奥深い香りの欧風タイプ  
のカレーです。

¥690



新宿中村屋

明治 34 (1901) 年創業の新宿中村屋。創業当初はパン・和菓子、大正の中頃には洋菓子の販売、昭和の初めからはレストランを開店。時代とともに世に送り出してきた独創的な料理や商品の数々は伝統の味として現在も愛され続けています。



コンパスグループ・ジャパン 管理栄養士監修！

今月のメニューテーマ

## 〈疲労回復〉

疲労回復におすすめのメニューで夏を乗り切ろう！

7/25  
(金)



疲労回復  
疲労回復  
おすすめMENU  
Anti-Fatigue

### 豚肉のうま塩レモンガーリック炒め 670円

ビタミンB<sub>1</sub>を多く含む豚肉を塩レモンと塩だれで炒めました。玉ねぎ・にんにくに含まれるアリシンはビタミンB<sub>1</sub>の吸収を助ける働きがあります。

#### ・疲労回復の一ロメモ

◎ビタミンB群 特に**ビタミンB<sub>1</sub>**をしっかり ◎**ビタミンC**で猛暑によるストレスや紫外線から身体をサポート ◎身体を作る材料**たんぱく質**で筋肉を修復 ◎食欲増進にも役立つ**クエン酸** ◎不足しがちな**マグネシウム**も意識



管理栄養士  
おすすめ！



※写真はイメージです。



三代目 たいめいけん  
茂出木浩司シェフ監修

# たいめいけん ラーメン



7 / 29  
(火)

¥ 690



たいめいけんは、1931年に現在の中央区新川に創業。初代シェフの茂出木心護氏が「泰明軒本店」にて修行し、「泰明軒」の屋号を引継ぎ独立。「西支御料理泰明軒」には洋食だけではなく中華料理もあり、東京で初めてシューマイを提供したお店と言われている。そのため現在のたいめいけんでも洋食店としては珍しくラーメンを提供している。現在は三代目となる茂出木浩司氏がシェフを務め、テレビや雑誌などの出演で広く知られている。