



学生考案メニュー商品 ※※※※※※※

愛知文教女子短期大学生がメニュー開発に協力!

まつり会場販売予定商品 4月1日(土)開催の さくらまつり会場で一部販売 「おうち」でも お花見気分が味わえる!



💸 へいわ桜グルメ紹介

裏面に掲載の店舗で取り扱っております~

※写真はイメージです。



稲沢市平和町産いちごを練りこんだ餡をふんわりもちっとした羽二重餅で包み、桜の花を添えまし た。苺と桜のマッチングはまさに"ブラボー "です。

店番 1 和菓子 菊園

4月上旬ま



外カリッ・中クリーミ-'本場大阪の味を お楽しみください。桜塩をトッピングした期間限定のたこ焼きです。

店番 2 盛たこ

_{販売期間} 5月末まで



ランチ、ディナーセットプラス 330円(税込)

特製の白あんに桜とクリームチーズ、生クリー ムを練り込んだオリジナル桜クリームが絶品!ラン チ・ディナー価格にプラス330円で食べられます。

店番 3 黒ひげ



ランチ、ディナーセットプラス 350円(税込)

帆立とヤリイカの魚介の出汁をしっかり活かした 大人気、明太子クリームパスタ。ランチ・ディナー価格 にプラス350円で明太子クリームに変更できます。

店番 3 黒ひげ

双元朔同



桜えびをふんだんに使い、桜の塩漬けをトッピングした釜玉うどんです。卵黄・葱・桜えび の色彩はまさに"春"を感じさせる一品です。

店番 4 カフェレスト菊嘉



菜の花など春野菜とベーコンを使ったクリームパスタで す。桜の花が添えられ、旬の味と香りが一度に楽しめる一品 です。パスタのランチセット(サラダ・パン付)から選べます。

店番 5 インコントラーレ



平和町の桜をイメージして桜あんと桜ク リームで仕上げました。桜の花もポイントで

店番 5 インコントラーレ



土鍋の蓋を開けた瞬間、湯気とともに食欲をそそる鯛の 上品な香りが広がります。ひつまぶしスタイルで食べていた だけます。(※1日数量限定、原則2日前までに予約必要)

店番 6 日本料理 仕出し やま十 5 販売期間 4月末まで



当店自慢もち豚角煮まぶし。桜茶漬けで 春を満喫! もち豚の角煮丼はテイクアウト

可能です。〈918円(税込)〉

店番 6 日本料理 仕出し やま十 4月末まで



春色ちらし膳(ミニドリシグ付) 1,500円(展20)

ららかな春の訪れとともに四季でお食 事はいかがですか。各種お弁当のご予約承 りいたしております。

店番 7 カフェテラス四季



桜の花びらが入っている、もっちりとした 蒸し団子です。

店番 8 紅梅園



ヹ、春雨、豚肉、キャベツ、そして桜の花 びらが入っている揚げ春巻きです。

店番 8 紅梅園



酢飯を桜でんぷで色付けた春らしい一品です。いなりの甘味と 桜の塩味が見事にマッチ。ぽかぽか陽気のお出かけの際に是非 テイクアウトでご賞味ください(前日までの予約をお勧めします)。

店番 9 とろろ 季節会席 さくら



日本料理の鰹だしを使った自家製コロッケです。中 には数種類の具が入り、栄養満点! 寿司(4貫)・サラ ダ・デザート付のランチがお勧めです。単品注文もOK。

店番 9 とろろ 季節会席 さくら



さくらあんかけ焼きそば 825円(税込)

シャキッとした野菜、イカ、お肉などが入っていま す。さくらの花の塩漬けだけでなく、桜パウダーも 加えており、桜の塩味が春を感じさせてくれます。

店番 10 中国料理 翠龍苑

^{販売期间} 4月末まで



さくらゴマ**団子** 528_{円(税込)} 揚げたてで外はカリっと、そして中はもっ ちりとした食感。餡の丁度良い甘さとゴマ

の風味が合わさった一品です。 店番 10 中国料理 翠龍苑

「_{販売期間} 4月末まで



春を感じるフルーティーな味わいが特徴 の当店独自ブランドの日本酒です。300本 限定販売で商品がなくなり次第終了。

店番 11 リカーショップいとり

桜カップチーズケーキ (ドリンクセット) ケーキの中央に桜の花びらをのせたとても 可愛らしいケーキです。ドリンクセットのデザー

トの中からお選びいただけます。(数量限定) 店番 12 COFFEE B

^{販売期间} 4月末まで

ドリンク価格のみ

500円~(税込)



桜のクリームソーダ 730円(税込) 桜の花びらが舞うような可愛いクロッフルプレート

と甘酸っぱい桜クリームソーダ。春を楽しむデザート。 店番 13 ル・カフェ プルミエール 3月末頃まで



自家製ミンチのシビ辛と自家製醤油と味噌をプレンドした当店オリジナルの坦々麺 です。旨みと辛みが複雑に絡み合う一杯に仕上がっております。春をイメージしてトッ ピングに桜エビをトッピング致しました。是非この機会に一度食べてみてください。

店番 14 麵屋 藤蔵