

# 鴨の薔薇ひつまぶし丼

## 鴨

津軽鴨を使用

旨味が濃く、香りは穏やか。

他品種に比べて皮下脂肪が薄く、赤身は濃い鮮紅色。

鴨特有の臭みも少なく大変食べやすいのが特徴です。

また、鴨肉の脂肪は融点が低く、20℃〜30℃で

融解する為、体に優しいヘルシーな食材と言われています。

## エディブルフラワー

「エディブルガーデン」さんの物を使用

見た目だけではなく「味」も素晴らしく

鴨との相性は抜群！

農薬不使用で栽培されたサステイナブルな

エディブルフラワー

高級ホテルやミシュランガイド星付きレストランでも

愛用される。

「おいしい花体験」をお楽しみください。

## 出汁

利尻産の天然昆布と枕先の厳選鰹節を使用

毎朝、丁寧にひいております。

自慢のお出汁です！

## 卵

天然の鮎が泳ぐ清流・久慈川。

奥久慈の地中から湧き出たミネラル豊富な天然水が鶏たちの元気と健康の秘訣です。

エサは、おいしいダシがとれそうな海藻や魚粉、牧草を使用しています。

# 鴨の薔薇ひつまぶし丼

2500円

## 美味しい花体験

花は薬味としてお召し上がり下さい。  
食用バラの主な栄養価には、ポリフェノール、ビタミンC、食物繊維などがあります。  
香りを嗅ぐことでも、ホルモンバランスを整える作用があります。  
ホルモンバランスが整い、免疫力が高まることで美肌になる効能が期待できます。



## 美味しいだけではない鴨肉

食べるビューティーミートと言われる程ヘルシー、そして高タンパク質で栄養価も高く、不飽和脂肪酸も多い

ビタミンの含有量が多く特にビタミンB2が多い代謝に関与する栄養素で皮膚や粘膜、爪、髪などの健康を保つ効果がある。

## 津軽鴨ロース丼(単品)

2200円

