



聖徳大学



IKSPIARI

2011年1月28日

学校法人東京聖徳学園 聖徳大学
株式会社イクスピアリ

イクスピアリ直営レストラン「自然派ビュッフェ ^{きょう} ^{うた} 饗の詩」

『大学生が提案するレシピウィーク ～聖徳大学コラボ☆食彩ビュッフェ～』開催

物語とエンターテイメントにあふれる街「イクスピアリ」内にある、直営レストラン「自然派ビュッフェ 饗の詩」では、3月1日（火）より13日（日）まで、昨年に続き2回目となる、聖徳大学（千葉県松戸市/学長 川並 弘昭）と“栄養バランスのとれた健康レシピ”をテーマとしたコラボレーション企画『大学生が提案するレシピウィーク ～聖徳大学コラボ☆食彩ビュッフェ～』を開催します。今回は初めての試みとして、ご来店のお客様に大学生が提案するメニューからお気に入りを投票いただき、料理長や店舗スタッフの評価も合わせた上位3品を3月末まで特別メニューとして提供します。

本企画では、同大学 人間栄養学科の学生（指導 桂 きみよ教授）が考案したオリジナルレシピに基づいた料理を、「自然派ビュッフェ 饗の詩」料理長 猪狩 幸嗣による総合監修のもと提供します。

また、料理に使用する食材には千葉県各所から取り寄せた菜の花や落花生、千葉県産ポークなど千葉県産食材を用い、千産千消（※）に積極的に取り組むほか、各料理には考案者のコメントとカロリーを表示します。

※地元でとれたものを地元で消費することを「地産地消」といいますが、千葉県では千葉県の「千」にかけて「千産千消」とよんでいます

以上



学生との打ち合わせ風景



菜の花と房総野菜のサラダ



お麩レンチトースト

●一般の方のお問い合わせ先

イクスピアリ内レストラン 「自然派ビュッフェ 饗の詩」 TEL047-305-5665

大学生が提案するレシピウィーク ～聖徳大学コラボ☆食彩ビュッフェ～資料

開催店舗：自然派ビュッフェ 饗^{きょう}の詩^{うた}(イクスピアリ 1F ガーデン・サイト)

日 程：2011年3月1日(火)～13日(日)

提供時間：ランチ 11:00～16:00(最終入店 15:00)

ディナー 17:00～22:30(最終入店 21:30)

金 額：ランチ 大人/1,980円 小学生/980円 4歳以上/500円 3歳以下/300円

ディナー 大人/2,480円 小学生/1,280円 4歳以上/600円 3歳以下/400円

※90分制、0歳無料

メニュー指導：聖徳大学 人間栄養学部 人間栄養学科 教授 桂 きみよ

総合監修：自然派ビュッフェ 饗の詩 料理長 猪狩 幸嗣



提供メニュー例

【温菜】

塩肉じゃが

千葉の落花生と大葉の豚味噌巻き

千葉県“春”野菜の豆乳キッシュ

高野豆腐の酢豚

小松菜ぎょうざ

【冷菜】

ピーナッツバターサラダ ガドガド風

房総春野菜の生春巻き

【サラダ】

菜の花と房総野菜のサラダ

千葉県産の水菜を使ったタコのジェノベーゼサラダ

かむかむ海藻サラダ

【ご飯】

筍とあさりのちらし寿司

【スープ】

千葉県の野菜たっぷりのボルシチ

【デザート】

お麩レンチトースト

千葉県産ピーナッツの黒ゴマクッキー

いちご寒天

やわ、もち、ぷるん聖徳豆腐もち

ほうじ茶みるくぶりん

【ドリンク】

千葉県イチゴとバナナと豆腐の飲むヨーグルト