

◆メニュー詳細

J-WORLD TOKYO に、森崎友紀先生完全監修の「食戟のソーマ」メニューが登場！

販売場所：J-WORLD KITCHEN (J-WORLD TOKYO 内)

「おあがりよ！」創真の鯖のおにぎり茶漬け（炙りゲソのピーナッツバター添え） / 720 円

創真が、先輩・一色(いっしき)の「鯖の山椒焼き」に対抗して作った「ゆきひら流鯖のおにぎり茶漬け」を、J-WORLD TOKYO 風にしてご用意いたしました。

塩昆布を贅沢に混ぜ込んだおにぎりの上に、こんがりと焼いた鯖を盛り付けました。熱い昆布茶を注いでさっぱりとお召し上がりください。

作中に登場した衝撃のメニュー、炙りゲソのピーナッツバター添えも一緒にお楽しみいただけます。



「最上の香りを奏でろ」葉山のコリバタカレー / 900 円

葉山が作った『コリバタカレー』をコミックス掲載のレシピに忠実に再現いたしました。

飴色になるまで炒めた玉ねぎと香ばしく焼いた鶏もも肉を、ターメリック、コリアンダーなどのスパイスと炒め合わせ、ココナッツミルクなどでじっくり煮込んだ香り高い一品です。

サフランライスと一緒に召し上がりください。



「ブオン・アッペティート！」タクミの生ハムとマンゴーの冷製パスタレモン風味 / 840 円

「タクミ・アルディーニ」をイメージしたメニューです。タクミの着ているコックコートオレンジと、タクミの金髪をイメージした、暑い夏にピッタリの冷製パスタです。

平麺のロングパスタをさっぱりとしたレモンドレッシングで和え、大きめにカットしたトマトと甘熟のマンゴーを絡めました。

塩気の効いた生ハムとバジルを贅沢に盛り付け、風味よく仕上げています。

タクミのイラストをプリントしたチーズクラッカーを添えてご提供いたします。

