

シャキシャキ食感の淡路島産レタスをふんだんに使用した春メニューが新登場！

『島レタス鍋～美豆乳スープ～コース』3月1日より提供開始

淡路島西海岸シーサイドモール「Ladybird Road」内にある「[淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ](#)」では、旬の淡路島産レタスを使用した全5種のコース料理『島レタス鍋～美豆乳スープ～コース』を3月1日（金）から4月30日（火）の期間限定で提供いたします。



▲『島レタス鍋～美豆乳スープ～コース』

『島レタス鍋～美豆乳スープ～コース』では、滑らかさやコクのある味わいを楽しめる美豆乳とみずみずしくシャキシャキとした食感や甘みが特徴の淡路島産レタスが入った“島レタス鍋”や、風味豊かで柔らかく、独特の旨みが魅力の淡路島産しらすと淡路島産レタスを使用した“島炒飯”など、計5種のメニューを提供いたします。美豆乳スープには、豆腐に麹をつけ、塩水中で発酵させた「腐乳」を使用。今回は腐乳の中でも一番クセが少なく、日本人でも食べやすいものを使⽤しております。

旬の淡路島レタスと美豆乳スープの「腐乳」の獨特な香りや旨味をお楽しみいただける限定メニューを是非ご賞味ください。

■『島レタス鍋～美豆乳スープ～コース』概要

提供期間：3月1日（金）～4月30日（火）

内 容：前菜3種盛り／飲茶5種／島レタス鍋／島炒飯／豆花

料 金：2,900円（税込）

場 所：Ladybird Road 内「[淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ](#)」（兵庫県淡路市野島轟木95-7）

営業時間：ランチ／11:00～15:00（L.O 14:30）

ディナー／17:00～20:00（L.O 19:30）

定 休 日：火曜日

H P：<https://awaji-shangrila.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/kaennabe.shangrila/>

お問合せ：淡路島特製火鍋・華炎鍋 シャングリラ（株式会社パソナスマイル運営）TEL 080-7520-6010

▼報道関係者からのお問合わせ

株式会社パソナグループ 広報部
担当／野村、四戸

Tel : 03-6734-0215

E-mail : p.kohobu@pasonagroup.co.jp