



将太&直紀のグルメレポート vol.71



今回は

発信キッチン

手作りにこだわった
カラダに優しい絶品ランチ！

女性を中心に幅広い世代から愛される【発信キッチン】の
人気メニュー “季節のランチ”。

1 番人気の《塩麴の鶏から揚げ》は、自家製の塩麴
に漬けた長州どりを使用。さっぱりとした味わい
ながらも、塩麴に包まれた旨味が凝縮されており、
どんどん食べられちゃいます♪

エスニック風な《海老とレンコンの揚げ春巻き》は、
油っぽくなくて食べやすい、シャキシャキ食感が堪ら
ない一品。パクチー好きの店主の思いが随所に詰まっ
ています(^ω^)

手間暇かけて手作りにこだわった料理は、カラダに
優しく心身ともにリフレッシュ♪パコーン等持ち帰り
メニューも充実していますよ(*^_^*)

室内は wi-fi も完備。自然豊かな落ち着いた環境の下、
テレワーク等の仕事スペースとしてもぜひ☆

◎所在地 光市大字光井 540-1 光スポーツ公園内レストハウス 1F

◎営業時間 9:00~16:00

◎店休日 月・火曜日

◎TEL 0833-72-7772



(上) 塩麴の鶏から揚げ・・・1,200 円 + 税
(下) 海老とレンコンの揚げ春巻き・・・1,300 円 + 税

季節のランチ

お好きなメインディッシュをお選び頂き、ドリンクや季節の
お惣菜がセットになったお得なランチ！

★内容は季節によって変わります。

- ※雑穀米かパコーンが選べます。(土日は白米になります)
- ※珈琲 or 紅茶 or オレンジジュースが選べます。
- ※スープ、キッシュ、その日のお惣菜付き。
- ※ご飯の大盛は無料です。