



- 1_JAPAN X豚ロースの豚カツ（自家製ソース）
- 2_蔵王栗清牛とJAPAN Xポークのハンバーグ（デミグラスソース）
- 3_鉄板オムライス（濃厚デミグラスソース）
- 4_お子さまランチ（ミニハンバーガーなど7品の料理盛り合わせ）
- 5_デザート盛り合わせ（お好みのデザートを選べます）
- 6_季節のジェラート（常時10種類以上を用意）

「地元食材活用レストラン」がオープン！
みのりキッチン



地元食材活用レストラン「みのりキッチン」が6月から本格オープンしました。白石・県南などの食材を使った料理を、ぜひお楽しみください！

5月7日、農工商連携を核とした賑わい交流拠点「しろいしサンパーク」に、地元食材活用レストラン「みのりキッチン」がオープンしました。新型コロナウイルス感染症の影響により、6月2日から店内での飲食をスタート。同敷地内の「こじゅうろうキッズランド」や「おもしろいし市場」と連携し、にぎわいをみせています。

みのりキッチンでは、蔵王町産ブランド豚「JAPAN X」や白石産「竹鶏たまご」・「ササニシキ」を中心に、旬の野菜や果物など、白石・県南の生産者から仕入れた食材をふんだんに使っています。

店内では、ハンバーグやトンカツ、お子さまランチなど、洋風・和風のなじみあるメニューを準備。素材の味を生かした料理は、地元食材の魅力を再発見し、本市を訪れる方にPRするとともに、子どもたちへの「食育」にもつながります。

食事は天候が良ければ、屋外テーブル席で楽しむことができます。地元の果物や野菜、乳製品を使った手作りのジェラートも、ぜひお試しください。

みのりキッチン

●開館時間 11:00～18:00
 ※7月から、金・土・日は20:00まで営業
 ●定休日 毎週木曜日
 ☎0224-26-8121



白石市福岡長袋字八斗蒔20-1
<http://www.minori-japan.com/>

