

春日井 名物

サボテンメニュー

春日井市は実生サボテンの生産量日本一を誇ります。四川では地産地消をコンセプトに食用で知られるウチワサボテンを使用した料理をご用意しました。新芽がとれるこの季節だけしか食べられない特別料理です。この機会に、ぜひご賞味ください。



体がよるこぼ! ヘルシー食材

緑黄色野菜と
果物の栄養素を
あわせもっています!

動脈硬化や糖尿病等の生活習慣病を予防・改善したり、
ガンの予防効果も期待できる物質が多く含まれています

- ① サボテンサラダ 400円
- ② サボテン酢くらげ 800円
- ③ サボテンラー油蒸し鶏 600円
- ④ サボテンラー油やっこ 500円
- ⑤ サボテンギョーザ 400円
- ⑥ サボテンラーメン 800円
- ⑦ サボテン冷麺 1,000円

- ⑧ サボテン焼そば(赤) 1,000円
 - ⑨ サボテン焼そば(白) 1,500円
 - ⑩ サボテン麻婆豆腐 1,000円
- お持ち帰り用サボテンラー油 880円
(瓶入りのサボテンラー油+ナッツ)



サボテン料理の店

これからもおいしいサボテンメニューを創り続けます!