

秋の「うまいもん祭り」

岡山の名産

「備前晴れ豚」

を使った各店のアイデア料理が集結！

各680円(714円)

備前晴れ豚
 温暖な気候に恵まれた「晴れの国 岡山」の北部、その昔備前の国であった美咲町にある農場でのみ飼育されている生産者の顔が見える岡山自慢のSPF豚です。広がる青空の下、一張一翼大切に育てられています。

遊月



「アボカドと晴れ豚のローリング天麩羅
 ～遊月特製ジュレソース添え～」

女性にも人気のアボカドとのコラボ！和風の特製ジュレをたっぷりかけてどうぞ

とり地蔵・本店



「晴れ豚のソテー
 ～ピリ辛ネギソース掛け～」

中華風にピリ辛で炒めました。ビールにもよく合いますよ！

桜's diner
とり地蔵・柳町店



「あっさり晴れ豚串
 ～フレッシュトマトソース～」

串揚げの新食感！和風！？イタリアン！？コラボ絶品！

サマサマ



「備前晴れ豚のカレー風味揚げ
 ～パリ旨サラダ仕立て～」

たっぷりサラダとカレー風味の晴れ豚でボリューム満点&おしゃれな"ごちそうサラダ"です

がってん八兵衛



「備前晴れ豚と黄ニラの豆乳しゃぶしゃぶ」

岡山特産「黄ニラ」と一緒にヘルシーな豆乳しゃぶしゃぶ。～ごまポン酢だれ付～

ダルマ本舗
伍右衛門



「備前晴れ豚 角煮チャーハン」

晴れ豚をじっくり煮込んでジューシーな角煮に。角煮とチャーハン、一度に食べれて贅沢な一品に！



お客様の注文が一票となり、**グラランプリ**が決まります！
 (複数注文可)

JOYNE

★開催期間：10月1日～10月31日