

昭和女子大学現代教養学科×SeTaBi Café

Picnic Lunch Box



¥850

(+150円で飲み物が付きます)

販売期間:2013年10月1日(火)~12月1日(日)

MENU

*リビエラ (セモリナ粉を使った白ごまパン)

*ジャンボン・ド・パリのブレゼ りんごソース

*彩り野菜とコンソメのジュレ

*秋の味覚!さんまのリエット

*川場産のりんごを使ったパウンドケーキ

ドリンクセット (+150円)

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・アイスコーヒー
- ・アイ스티
- ・オレンジジュース

りんごがおいしい季節になりました。

今年は群馬県川場産のりんごをふんだんに使ったメニューを提案させていただきました。

さわやかな秋のピクニックのお供にどうぞ♡

～世田谷区と川場村のつながり～

世田谷と群馬県川場村のつながりは1981年に「縁組協定」を締結したことに始まり今年で32周年を迎えます。SWU-CLAメンバーと世田谷区・川場村の交流組織「縁人-enjin-」の方々との交流を通じて、川場名産のりんごを用いた秋のランチボックスメニューが実現しました。

※使用する川場産りんごは、あかぎ、紅玉、陽光、しんせかい、ふじなど時期によって変わります



リビエラ

セモリナ粉を使ったやわらかい白ごまパン。
リエットをつけてぜひお召し上がりください。

(アレルギー：卵/乳/小麦/ごま)



ジャンボン・ド・パリのブレゼ りんごソース

ブイヨンでボイルした豚もも肉のハムをメインに、
マデラ酒香るフォン・ド・ボーでブレゼ(蒸し煮)しました。
酸味が効いた川場産りんごに、カルバドス酒を効かせたソース
を絡めてどうぞ。

(アレルギー：生クリーム/バター/乳/豚肉/りんご)



彩り野菜とコンソメのジュレ

アンチョビが効いたドレッシングを絡めた色鮮やかな温野菜。
ぷるんとしたコンソメのジュレと共に召し上がりください。

(アレルギー：サラダ油/オリーブオイル/アンチョビ/ゼラチン)



秋の味覚！さんまのリエット

フォアグラの脂で3時間煮込み、
なすとしょうがの絞り汁を使ったシェフ渾身の一品。

(アレルギー：松の実)



川場産りんごを使ったパウンドケーキ

川場産りんごとくるみ、ドライフルーツを使った
秋を感じるケーキです。
口当たりがとても軽く、ふわふわに仕上げました。

(アレルギー：小麦/バター/卵/くるみ)



二つのロゴマークはセタビカフェと昭和女子大学人間社会学部現代教養学科とのコラボレーションを表しています。
オレンジ、ブラウン系の秋らしい色味で季節感を出しました。
SWU-CLA (Department of Contemporary Liberal Arts, Showa Women's University) のロゴは、様々な専門領域を多角的な視点から学際的に学ぶことが出来る学科のイメージをドットとグラデーションで表現したものです。