

フォレストヴィラ限定メニュー

NEMU Style ぐるりる ～和風ブイヤベース風～



「和風ブイヤベース風」の作り方

1 お好きな野菜



お好きな魚介類



ブイヤベースの出汁



2



3



1 野菜の入ったお鍋に、お好きな魚介類や野菜と出汁を入れる。

※魚介を入れると濃厚で美味しいスープになります。鍋に入れない野菜や魚介類は、グリラーで焼いて召し上がってください。

2 火にかけ、具材に火が通ったら召し上がってください。

3 具材が少なくなったらうどんを入れてお楽しみください。

うどんは、薬味を変えて色々な味をお楽しみいただけます。



- A** 生唐辛子おろし
鼻をつく辛味と香り。刺激を求める方に。
- B** ガーリック昆布
ニンニクの香りとコクをお楽しみください。
- C** 青ネギ
ネギ独特の香りと彩りがうどんを引き立てます。
- D** フライドオニオン
玉ネギの香りと甘み、サクサクとした食感が特長。

✓ CHECK!! ✓

ブイヤベースの出汁を残さず味わいたい方に！
有料で、「バケット」や「雑炊リゾットセット」をご用意しております！



※「NEMU Style ぐるりる」の食材は、本日に召し上がってください。※ガス・トングの取り扱いにご注意ください。