

健康を考えた“新しい本物の料理”
ニュー ディレクション レシピ
New Direction Recipe 誕生

有栖川宮別邸の由緒ある日本庭園を有するシーサイドホテル舞子ビラ神戸（神戸市垂水区東舞子町 18-11 代表取締役社長 森重喜三雄。大阪からJR利用で約50分）は、昨年から取り組んでおります低カロリーメニューをさらに発展させ、新しいメニューをフランス料理と中国料理でスタートいたします。

このメニューは低カロリーや減塩を目指すために代替食材や人工調味料を使用するのではなく、素材を厳選し調理法に工夫を凝らすことで、食べる楽しみや満足感あるボリュームと、低カロリー・減塩の両立を実現した“新しい本物の料理”です。

レシピは NPO法人 あなたと健康を支える会こうべ の医師、管理栄養士の指導のもと作成されており、ダイエットを意識される方や摂取カロリーを制限している方にも安心してお召し上がりいただけます。

■ 本館14階 ダイニング&バー 「キーウエスト」

【商品名】フレンチ“^{ライト}L i g h t”コース
【料 金】1名様 5,000円 / 3,000円
※3,000円のコースはランチのみ

【ご予約・お問い合わせ】 078-706-7783 [ダイニング&バー キーウエスト]

■ 緑風館8階 中国レストラン 「海螢」

【商品名】美味健康“^{たくみ}匠”コース
【料 金】1名様 5,000円 / 3,000円
※2名様より ※5,000円のコースは3日前までの要予約 ※3,000円のコースはランチのみ

【商品名】汁そばセット
【料 金】1名様 1,800円
※ランチのみ

【ご予約・お問い合わせ】 078-706-7793 [中国レストラン 海螢]

※監修 NPO法人 あなたと健康を支える会こうべ

本件に関するお問い合わせ

SEASIDE HOTEL MAIKO VILLA KOBE MK

シーサイドホテル舞子ビラ神戸
マーケティング部 杉本・溝川
TEL: 078-706-7754 FAX: 078-706-7764
〒655-0047 神戸市垂水区東舞子町 18-11
E-mail: Info@maikovilla.co.jp HP: <http://www.maikovilla.co.jp>

メニュー

● フレンチ “Light” コース (3,000 円)

755kcal / 塩分 2.8 g

六甲のめぐみ 春野菜のヴィシソワーズ
旬菜のサラダ 淡路レモンのソース
筍のポタージュ
帆立貝柱のグリル クスクスサラダ仕立て
スズキのポワレ セイロン風
苺のスープ
フレーバーティ
パン



● フレンチ “Light” コース (5,000 円)

896kcal / 塩分 3.4 g

六甲のめぐみ 春野菜のヴィシソワーズ
旬菜のサラダ 淡路レモンのソース
筍のポタージュ
帆立貝柱のグリル クスクスサラダ仕立て
スズキのポワレ セイロン風
牛サーロインのポワレ 兵庫産バジルのソースで
苺のスープ
フレーバーティ
パン



● 美味健康 “匠” コース (3,000 円)

600kcal / 塩分 3.7 g

クラゲとサラダ
アオサノリとトビ子のスープ
季節野菜の炒め
おすすめ飲茶三種
大海老のチリソース煮
玄米入りお粥
杏仁豆腐



● 美味健康 “匠” コース (5,000 円)

716kcal / 塩分 3.7 g

前菜三種盛り合わせ
蟹肉入りフカヒレスープ
海鮮二種と季節野菜の炒め
フレッシュキノコのセイロ蒸し
豚フィレ肉の X.O. 醬炒め
活鯛の蒸し物 特製醤油かけ
ハスの葉包みオコワ
マンゴープリン ココナッツソース



● 汁そばセット (1,800 円)

600kcal / 塩分 5.5 g

葱風味の汁そば
季節野菜の炒め
杏仁豆腐

