

かごしまフェア

第2弾

1月下旬～



かごしま
コラボメニュー

Collaboration



鹿児島県産
完熟きんかん

はる ひめ

春姫

鹿児島・南さつまの完熟金柑「春姫」は糖度16度以上、Lサイズ以上、全体が濃いオレンジ色、という基準をクリアしたものだけに与えられるブランドです。とても甘く、皮ごと生でお召し上がり頂くのがおすすめです。

期間限定 試食宣伝販売

1月31日(金)、2月1日(土)、2日(日)

大将季と春姫のパフェ

販売期間 1月29日(水) → 2月9日(日)

税込 1,980円

上には白ワイン煮の金柑コンポートと贅沢に盛り付けた大将季を飾りました。ちょっと大人なスパークリングワインシャーベットや、さっぱりとしたオレンジシャーベット、濃厚なヨーグルトアイスと共に希少な大将季をぜひこの機会にお召し上がりください。

こだわりの柑橘 大将季



清見とポンカンとの交配から誕生したデコポン(不知火)の枝変わり品種です。皮は薄く柔らかいため手で剥きやすく、種が無いので食べやすさにも定評があります。果皮や果肉は赤みを帯びたオレンジ色、ジューシーで甘さと酸味のバランスが絶妙です。

厳選かごしま黒豚の ポークカツカレー

販売期間 1月29日(水) → 2月9日(日) 税込 1,980円

千足屋伝統のマンゴーカレーに鹿児島県産黒豚のポークカツをトッピング。ジューシーでやわらかな黒豚の美味しさに、クリームチーズがコクと深みを、にんじんとインゲンが食感のアクセントを加えた満足感のある一品です。



かごしま
コラボメニュー

Collaboration

千足屋 総本店