

春の社内料理コンテスト「最優秀作品」

山海桜うどん



2025年4月26日まで

無限堂 大町本店、卸町店、秋田駅前店 三店舗で提供中！



芹や三つ葉で青々とした芝生に見立て、桜の花びらを添えることで、お花見をする風景に見立てました。真鯛のアラで出汁を取り、身を葛打ちすることですとろみをつけ、温まる一杯に仕上げました。刻みわさびをお好みで加えることにより風味がより一層引き立ちます。

考案者・・・無限堂 卸町店 板長 池田 諭丈

2年連続で選ばれ、自分の料理が高く評価され、素直に嬉しかったです。年1回の社内コンテストの場を設けてもらえることで自己研磨することができ、社内のいろいろな人のアイデアや工夫を見て、とても良い刺激になりました。料理内容はシンプルですが、素材の味を活かす一杯になっていますので是非ご賞味下さい。

1280円(税込)