

内海涼子

ミアアンジェラ仙台駅東口



高橋孝徳

ミアアンジェラ大丸札幌店



株式会社イーストン第1回 社内料理コンテスト 2021

今が旬!甘くて美味しい北海道産アスパラを使った
コンテスト優勝商品を期間限定で♪



内海涼子 考案

北海道産アスパラとぶりぶり海老、
山わさびの大人パスタ ¥1,580 | グランデ ¥2,370
アモーレチョイス + ¥220

旬の北海道産アスパラとぶりぶり海老が春の草原のように彩り、
削りたての山わさびの香りがアクセント。北海道の春を感じる一品。



高橋孝徳 考案

北海道産アスパラとイタリア産プロシュートの
スパゲティ プリマヴェーラ ¥1,580 | グランデ ¥2,370
アモーレチョイス + ¥220

今が旬の北海道産アスパラをソースにも具材にも贅沢に使い、
仕上げにイタリア産プロシュートをのせたインパクトのある一品。



北海道産アスパラと
紅ズワイガニのミモザサラダ ¥980 | アモーレチョイス
+ ¥110

春を告げる花、ミモザを北海道下川町あべ養鶏場の
下川六〇酵素卵で表現し、旬のアスパラに、
紅ズワイガニの彩り鮮やかな春のサラダ。



北海道産アスパラとぶりぶり海老、
ホーエ豚ベーコンのパルミジャーノ
チーズリゾット ¥1,580 | アモーレチョイス
+ ¥220

北海道産アスパラを贅沢に使用したリゾット。
クリームを使用せずに、アスパラの風味がしっかり
感じられる一品に仕上げました。



北海道産アスパラと
「下川六〇酵素卵」の
ピッツァビスマルク ¥1,480

北海道下川町あべ養鶏場のブランド卵
「下川六〇酵素卵」と北海道産アスパラ、
北海道産豚肉の贅沢な組み合わせのピスマルク。



北海道産アスパラ

今が旬!北海道もイタリアも春を感じさせてくれる野菜「アスパラ」。
北海道産のアスパラは味が濃く、とびっきり甘くてみずみずしい!
北海道の雪の下で育ち栄養分が豊富な北海道産アスパラを堪能してください!



※表示価格は税込価格です。※写真はイメージです。※入荷状況により販売できない場合がございます。※食器が変更になる場合がございます。

EASTONE INTERNATIONAL

株式会社イーストン

北海道食材と元気、笑顔でフレンドリーなサービスにこだわり、イタリア料理(当店含む)、焼鳥業態、中華業態、BAR業態を札幌、仙台、東京、埼玉に展開(店舗数48店舗2021年4月現在)しています。