

12月5日(木)より
スタート!
12月27日(金)まで

とやま呉西圏域連携事業
呉西圏域ブランド育成事業

どのメニューも
高岡産(K'sファーム)の
ビーツを100%使用!

高岡産

ビーツで健活

ビーツのメニュー饗宴



ビーツのフォンダンショコラ

ビーツを混ぜたフォンダンショコラに自家製のバニラアイスを添えた逸品です。

ランチメニュー全てにセット
ランチ 2,000円(税別)〜

ホテルニューオータニ高岡 FOUR SEASON
高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡 14F
TEL:0766-26-1111(代表)



ビーツと寒鱈の軽い燻製

国吉林橋のマリネ

ビーツのピューレ・サラダパウダーと寒鱈を合わせ、ビーツを様々な形で味わう前菜です。

ディナーメニュー全てにセット
ディナー 7,000円(税別)〜

ホテルニューオータニ高岡 FOUR SEASON
高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡 14F
TEL:0766-26-1111(代表)



ビーツの麺漬け

ビーツを米麴、塩、砂糖、水飴などに漬け込んだ、甘味が引き立った、食感の良いお漬物です。

朝食ビュッフェでの提供 2,550円(税別)
宿泊者は宿泊費に含まれているプラン有

ホテルニューオータニ高岡 COO
高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡 1F
TEL:0766-26-1111(代表)



ビーツのきんぴら

ビーツとレンコンのきんぴらで、レンコンが赤色に染まり見た目も華やかなきんぴらです。

朝食ビュッフェでの提供 2,550円(税別)
宿泊者は宿泊費に含まれているプラン有

ホテルニューオータニ高岡 COO
高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡 1F
TEL:0766-26-1111(代表)



ビーツと人参と大根のピクルス

ビーツと高岡産の大根、人参を使った高岡野菜のピクルスです。

ランチビュッフェでの提供 1,500円(税別)

ホテルニューオータニ高岡 COO
高岡市新横町1番地 ホテルニューオータニ高岡 1F
TEL:0766-26-1111(代表)



ビーツと県産ポークのステーキ

煮込んだビーツと県産ポークのファルシ(ハンバーグのタネ)を挟み網脂で包み焼き上げ、ビーツの煮汁と赤ワインのソースで仕上げました。

ランチでの提供 1,550円(税別)
※12月20日までの提供

迎賓館ヴィクトリア高岡
高岡市上北島 241
TEL:0766-27-1155



ビーツのカルボナーラ

生クリームを使用せず、ビーツのピューレと卵黄のみで仕上げました。

ディナーでの提供 1,200円(税別)

Ventuno alla taiki

高岡市本町 3-9 塩谷ビル1F
TEL:0766-30-2287



スパイスマリネのビーツと 寒ブリのロースト

ビーツの独特な香りをスパイスで柔らかくし、寒ブリとローストしました。

ディナーでの提供 1,550円(税別)

Ventuno alla taiki

高岡市本町 3-9 塩谷ビル1F
TEL:0766-30-2287



季節のポタージュ

ビーツの赤の綺麗な見た目と、なめらかな舌触りの逸品です。

ランチメニュー全てにセット
ランチ 1,255円(税別)〜

HAPPY DINNING joie

高岡市上伏間江 123-2
TEL:0766-21-9310



ビーツと むぎやポークのラザニア

ビーツのローストとむぎやポークの煮込みに2種類のチーズで仕上げました。

ディナーでの提供 1,437円(税別)

noce

高岡市和田 1227
TEL:0766-31-5171

ビーツとは?



「食べる輸血」と言われるほど、鉄、カルシウム、ビタミンAとC、食物繊維などが豊富。

免疫力UP、整腸作用、貧血予防などに効果が期待できます!これからの寒い季節、ビーツで健活しましょう!

事業に関する
お問い合わせ

高岡市農業水産課 農産・畜産・水産係

TEL:0766-20-1310