

優しくマイルドな味わいの岡山パクチーです！パクチー初心者&パクチーニストご賞味あれ！

OKAPAKU 2017

# 岡山パクチー

## フェア

最終 第三弾 2017.2.18(土)-3.5(日)

OKAPAKU (岡山パクチー) とは…

岡山県で日本人向けに作っているOKAPAKUは、風味がマイルドで生でも美味しく食べられる、つまりパクチーの本当の美味しさを感じられる逸品です。苦手な方もぜひ一度食べてみてください。アナタもきっとパクチー好きになっちゃうかも!?

●※追いパク (追加パクチー) 300円～

●パクチーとジャンボマッシュルームのサラダ 750円



パクチー度

パクチーと生のジャンボマッシュルームを、自家製の濃厚マッシュルームドレッシングでお召し上がりください。

●パクチーとセロリのシンプル塩レモンサラダ 700円



パクチー度

一番人気!!

塩、レモン、オリーブオイル、白ワインビネガーで和えたシンプルなサラダ。「シンプルが一番」を感じさせる、人気の逸品。

なんと！ドリンクも登場！

●岡パクヒート (岡山パクチーモヒート) 660円

ジムビーム+岡山パクチー & レモン、トニック

「ジムビーム」のマイルドで切れのある味わいが「岡山パクチー」の風味と絶妙にマッチ！さっぱりと爽やかな味わいが楽しめます。パクチー料理に「岡パクヒート」で存分に岡山パクチーをご堪能ください！

パクチー度

●パクチーと大山鶏のコンフィ サラダ仕立て 800円



パクチー度

大山鶏のもも肉を低温の油でじっくり柔らかくしました。あっさりマリネしたパクチーと一緒にどうぞ。

●パクチーのブイヤベース 897円



パクチー度

紅ずいい蟹、香味野菜でとったスープベース。岡山と鳥取両県産の海の幸がたっぷりつまったスープにパクチーが良く合います。

●パクチー & 黄にらとサーモン生春巻き 780円



パクチー度

岡山パクチーと岡山県産の黄にらにサーモンをプラス。目にも鮮やか、カラフルな生春巻きに仕上げました。

表記の価格はすべて税込み価格です。