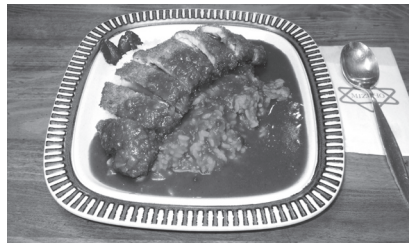


MIZUHO



吉田南キャンパスのほど近く、近衛通沿いに店を構える洋食店MIZUHO。大学生や大学職員の利用者が多いこの店は、ぬくもりある内装の店内に静かな音楽が流れていて、とてもくつろぎやすい雰囲気である。

手間を惜しまず丹精込めて作る料理がMIZUHOの自慢だ。「儲けることはあまり考えていない」と語るご主人は、ソースを1種類作るのにひと月もの時間をかけることもあるほど、料理に強いこだわりを持っている。



▲人気メニューのカツカレーライス。サクサクの衣に包まれたカツとカレーの相性は抜群。

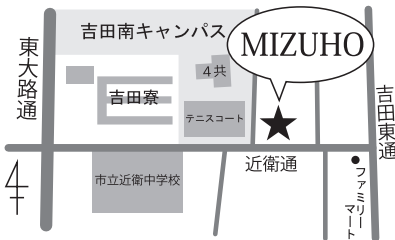
menu

カツカレーライス	500円
ミンチカツレツ	500円
チキンの和風ステーキ	580円
ミンチのチーズステーキ(130g)	640円
コロケランチ	620円
Aランチ	680円

※ランチメニューはライス付き

また、細かい要求にも対応してもらえるのもうれしいところだ。メニューには載っていないが、卵やチーズをトッピングしたり、ランチメニューのライスの量やおかずの種類を変えてもらったりすることもできる。

このような質の高い料理を提供しながらも、価格設定は学生の懐にやさしい手頃なものとなっている。「うちと同じくらいの質のものを、うちよりも安く出している店はない」とご主人が胸を張るのも納得のお店。ぜひ訪れてみてほしい。



information

電話番号：075-771-0484

営業時間：12:00~15:00, 17:00~22:00

定休日：日曜日

席数：30席

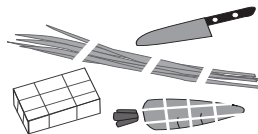


ヘルシー☆ニラツナ炒め

ご飯の上のせてどんぶり風にしてもおいしいですよ。(ほくとぅ)

材料 (1人分)

ニラ	1/2束
ツナ(水煮)	1缶
ニンジン	1/4本
もやし	1/4袋
豆腐	1/2丁
本つゆ	大さじ3
酢	大さじ1
サラダ油	適量



①ニラを5cmくらいの間隔で切る。ニンジンは細く短めに切り、豆腐は水切りをした後一口大に切る。



②フライパンに油を引いてニンジンを炒める。ニンジンがしんなりしてきたら、そこにツナを加える。



③もやし・ニラ・豆腐・本つゆ・酢を加えてニラがしんなりするまで炒めたら完成!