

宇都宮短期大学／宇都宮短期大学附属高等学校  
 ⊗ 東武宇都宮百貨店

■ 11月23日(木・祝)～12月19日(火)

■ 8F レストラン街「スパイス」 ◎8F レストラン街「スパイス」のご案内：午前11時～午後9時30分  
 (ラストオーダー：午後9時)  
 1F パティスリー ペニーレイン・B1F ポンパドウル



右から  
 高橋 輝さん  
 藤原 綾音さん  
 高橋 空さん

贅沢いちごパフェ  
 1,100円(税込)

THE KITCHEN  
 銀座ライオン



いっこく野州鶏と湯波の  
 和風マカロニグラタン  
 ……1,485円(税込)  
 ■8F レストラン街「スパイス」



ヤシオポークと根菜の温サラダ  
 ……1,100円(税込)

栃木県の地物いっこく野州鶏・ヤシオポーク  
 「いっこく」それぞれの特徴を活かしたお料理を  
 お楽しみください。

栃木県の和食素材を代表する豆腐と湯波をメインに使った豆腐餅や  
 湯波刺しを使用したお鍋、栃木県産のニラを使った鱈の柚庵焼き  
 ニラソースがけなど、栃木県を愛する御膳となっています。



生産量で全国トップクラスの生乳や  
 ニラを使い、地産地消にこだわった  
 ヘルシーメニューをお楽しみください。



右から  
 藤原 帆花さん  
 星野 純音さん  
 宇野 ゆりさん

台湾小籠包・点心 上福樓

栃木県産ニラの汁なし担々麺セット  
 (生乳入り汁なし担々麺、野菜たっぷりニラ春巻き、  
 香り豊かなニラ入り小籠包)  
 ……2,500円(税込) 各日10食  
 限り  
 ■8F レストラン街「スパイス」



右から  
 坪田 彩美さん  
 石川 梨音さん  
 仲澤 美寿々さん

和食 月山 鮭処 明日香

秋の奏(うた)  
 (1人前) ……2,800円(税込) 各日  
 数量限定

■8F レストラン街「スパイス」

栃木の魅力  
 再発見!  
 オリジナル  
 コラボメニューフェア

とちぎの「食材」「グルメ」を様々なアレンジし、お客様に喜んでいただけるような  
 「美味しく」「楽しく」「意外性あふれる」  
 学生・生徒考案のレシピによる限定メニューをご用意いたしました。

栃木県産フルーツや季節の食材を使用した  
 美味しい＆かわいいスイーツが  
 できあがりしました。



右から  
 大出 夏穂さん  
 藤原 妃那さん  
 辻 心寧さん

パティスリー ペニーレイン

① 宮ゆずとオレンジのショートケーキ(1個) ……500円  
 ② いちごのチーズケーキ(1個) ……580円  
 ③ さつまいも好きが考える理想のケーキ(1個) ……500円  
 ■1F スイーツテラス



栃木県産の野菜や豆腐を使ったもつ鍋です。  
 従来のもつ鍋とは違ったスープで  
 野菜の旨みが十分に味わえる鍋です。

栃木県産のニラを使ったサッパリとしたとんかつを  
 合わせたオリジナルソースと、那須三豚を使った  
 とんかつとの組合せで栃木の魅力を楽しめます。



サッパリニラとんかつ膳  
 (100g) 1,740円から(税込)  
 ※ニラソースは別売りでご注文いただけます。  
 サッパリニラソース 270円



栃木県産の舞茸のコロッケ。  
 舞茸の旨味が十分に  
 味わえます。

舞茸ジュースー  
 トッピングコロッケ  
 (2個) 360円(税込)

栃木県産の素材を活かし、学生・生徒ならではのアイデアあふれる  
 おいしく楽しい逸品に仕上げました。



栗のメロンパン 291円  
 チーズぎょうざパン 291円  
 とちおとめ  
 イチゴミルクベール 280円  
 たっぷり梨の  
 デニッシュ 378円



右から  
 堀本 葵衣さん  
 田辺 寧音さん  
 佐原 彩夏さん  
 神七 緒さん

ポンパドウル ■B1F ポンパドウル



右から  
 鈴木 優空さん  
 天台 美妃さん

黄金とんかつ 博多もつ鍋 一福来

冬野菜たっぷり豆乳もつ鍋  
 (1人前) ……1,990円(税込)  
 ※ご注文は2人前から承ります。  
 ■8F レストラン街「スパイス」