

産学連携メニュー

フェア

期間限定

2026年7月17日～7月31日

季節膳に関するアンケート



京都光華大学
健康科学部健康栄養学科「京都の食文化」
学生による考案メニュー

× 季節の膳

1,800円（税込1,980円）

京賀茂なすの挟み焼き～レモン醤油だれ～
単品 909円（税込1,000円）

ご飯

ちりめんじゃこの佃煮ご飯

Rice with dried sardines simmered in soy sauce

京都府産米「京式部」使用

季節のおばんざい1種
※内容はスタッフにお尋ねください。

季節のおかず③

京賀茂なすと彩り野菜のマリネ
Marinated Kyo Kamo-Nasu eggplant and Colorful Vegetables

季節のおかず①

京賀茂なすの挟み焼き～レモン醤油だれ～
Kyo Kamo-Nasu eggplant Sandwich grill with Lemon Soy Sauce

季節のおかず②

京賀茂なすのみそ天ぷら
Kyo Kamo-Nasu eggplant Tempura with Miso Sauce

季節の野菜

京賀茂なす



京賀茂なすの紹介はこちら



「なすの女王」ともいわれる京賀茂なすは直径10cm以上、重さが400～500gある大型の丸なすです。一つの樹に付く実を10～15個に制限し、一つ一つが大きく育つように工夫されています。

京都光華大学

健康科学部健康栄養学科



「京都の食文化」の授業では、JA京都市・京都光華大学・JA全農京都による産学連携プロジェクトとして、みのるダイニング京都ポルタ店で提供するメニュー開発に取り組みました。季節の膳だけでなくみのる膳にも学生考案のメニューが入っております。

アレルギーについて

・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程でアレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。
季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。

全農