

健康を気にするあの方へ、驚きのフルコースを。

# 駿河湾レシピ® Surugawan Recipe



- 糖質 40g 以下
- エネルギー 700kcal 以下
- 塩分 3g 以下
- 良質な油を使用
- 地産食材を活用
- 満足感の提供

## 桜ヶ丘病院 × ホテルクエスト清水

医師や栄養士の厳しい監修の下、  
ホテルのシェフが経験と技を結集しました。



美味しくからだに  
良いものを食べて、  
元気になりましょう。

桜ヶ丘病院 糖尿病専門医  
石井博尚

ホテルシェフだからこそ  
すべての方に  
おもてなしを。

ホテルクエスト清水料理長  
青木一敏



予約  
限定

パスタ一皿よりもヘルシーな、静岡イタリアンのフルコース。  
(メニューは季節ごとに更新いたします)

- 静岡の前菜  
昆布メシた鱈のカルパッチョ  
彩野菜のマリネシエリービネガー風味
- 駿河湾のスープ  
桜海老のビスソク
- お魚料理 駿河湾の恵み  
平目と折戸茄子のロースト  
2種類の野菜ソース
- お肉料理 大地の恵み  
するが牛ロース肉の真空調理  
緑野菜添え バルサミソース
- ついに完成！低糖質のパスタ  
富士より マッシュルームと  
松崎川のりのフェットチーネ  
カルボナーラソース黒コショウ風味の  
泡を添えて 特殊配合手打ちパスタ
- 低糖質ドルチェの盛り合せ  
プチロールケーキ  
エスプレッソパウンドケーキ  
スイカのシャーベット
- 低糖ふすまパン

- 糖質 29.0 g
- カロリー 655 kcal
- 塩分 2.6 g

(監修 桜ヶ丘病院)

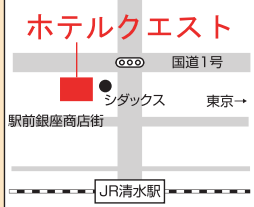
全国にお届けできる  
低糖スイーツもございます(裏面)



### ホテルクエスト清水の 駿河湾レシピ

ランチコース 3000円(税別)  
ディナーコース 4500円(税別)  
(前日までの要予約)

個室での会食プランもございます。



静岡市清水区真砂町 3-27

お問い合わせ 054-366-8783

# からだ想いの低糖スイーツ いとをかし

皆で食べるから、おいしい。

「いとをかし」は「医」と「お菓子」という一見相反するように思える二つを、  
ホテルシェフ、専門医がコラボレーションして創った、からだに優しいスイーツです。

## からだ想いの低糖スイーツ いとをかし 4つのこだわり

- 独自配合のオリジナル生地**  
カロリーや糖質の条件を守りながら、ふわふわの生地を作るため、ロールケーキは数種類の粉を独自にブレンド。チーズケーキは隠し味のヨーグルトやバニラビーンズを配合。試行錯誤の末、糖質の高い生地と変わらない味わいを生み出しました。
- 砂糖を一切使わない**  
砂糖を使わず、体に優しい甘味料を使用しています。レシピもその甘味料に合わせたオリジナルにこだわり、ホテルシェフの技で絶妙の味に到達させました。
- 厳選された食材**  
からだに含まれるものだから、食材にも妥協しません。食材の都「静岡県」の果物や野菜、卵など、地場の恵まれた食材をふんだんに使用しています。
- 専門医・管理栄養士による厳しい監修**  
「美味しく食べて健康になる」ことを実現するために、桜ヶ丘病院の医師・管理栄養士の監修のもと栄養計算を行っています。どうぞ安心してお召し上がりください。  
桜ヶ丘病院 栄養科長 管理栄養士 本康 淳子

砂糖を使わずにつくった、驚きのスイーツたち。



静岡の食材をふんだんにつかった  
健康フルコースもあります(裏面)

## からだ想いの低糖スイーツ いとをかし 全国配送可能



ホテルクエスト清水の店頭にて  
いつでもご購入、配送手配いたします。

ホテルクエスト清水

お問い合わせ 054-366-8783