

Karnaval (カルナバル)

『カルナバル監修 特製スペアリブ風』

1 『カルナバル監修 特製スペアリブ風』を選んだ経緯

川先シェフは、ご自身のお子さんや常連客のお子さんとコラボ給食の話をして、子どもたちの『推し』のスペアリブを給食に提案したいと考えられました。お店の人気メニューでもあるそうです。

2 料理へのこだわり

国産の豚肉や牛肉を使い、コンソメやガーリックライス用炒め脂などを、お店で丁寧に作ります。肉を柔らかく仕上げるためにコーラを使用（給食では炭酸水）するなどの工夫もします。手間はかかってもおいしい料理を提供するために、川先シェフの料理へのこだわりは尽きません。



3 お店での提供スタイル

お店で提供される『特製スペアリブ』は、ふんわりと柔らかくて香ばしいスペアリブに、お肉の煮汁から作った濃厚なソースがかかっています。

4 肉のおいしさを引き立てるソース

特製スペアリブのソースは、肉汁に、香ばしい香りが立つまで焼いた長ねぎ、ごま油で風味付けしたカラメル、そしてさらに、醤油、酒、にんにく、しょうが、鷹の爪、などを加え、煮詰めて完成します。優しい甘さのソースは、香ばしく焼きあげられた肉のおいしさを引き立てます。

5 お店の名前の由来

お店の名前のKarnaval (カルナバル) は、カーニバルに由来します。いろいろな国の料理を囲み、楽しい時間を過ごしてほしい、という川先さんの思いが込められています。

6 お店の情報

店名：Karnaval (カルナバル) (三田商店街振興組合加盟店)

所在地：港区芝5-2-6

電話番号：03-5443-4074

URL：<http://karnaval.jp/>

