

Kelly's Healthy Eating Life with "KUMAMOTO" Vol.2

KELLY'S MENU

期間限定
-9.20(mon)



Kelly ケリー / モデル・ローフードシェフ

健康的な明るさが魅力のモデルとして、ファッション誌のレギュラーモデルの他、ファッションショーや広告、TV等、様々なメディアで活躍中。
ローフードシェフ、RYT200 (国際ヨガライセンス)等の資格を持ち、そのヘルシーなライフスタイルが女性から高い支持を受けている。

2021年3月からスタートしているKelly × 熊本食材 × Cosme Kitchen Adaptationのコラボレーション。第2弾となる夏メニューでは、
VEGANミートボール×バイクド熊本野菜と、生産量日本一を誇る“熊本トマト”が主役のクスクスが登場！Kellyさんならではのアイデアで作り上げた2品を是非お楽しみください。

VEGANミートボール

ソイヨーグルトタヒニソースとバイクドポテト

TAKEOUT OK

税込 1,628yen

高たんぱくなキヌアやビントビーンズ(うずら豆)に、シナモンやカルダモンなどのスパイスを混ぜ合わせたエキゾチックな美味しさのVEGEミートボール。豆乳ヨーグルトのタヒニ(ごま)ソースと共に添えたのは、じっくりと焼き上げたバイクドカラーポテト。バルサミコと甜菜糖のキャラメリゼで美味しさを引き立てた赤玉ねぎが相性抜群。



アレルギーノ



小麦 大豆 ごま



熊本産夏野菜のトマトの煮込みと
ターメリックレモンのクスクス

TAKEOUT OK

税込 1,958yen

生産量日本一の熊本トマトをメインに、茄子やオクラなどの夏野菜とソイミートをスパイスでじっくりと煮込みました。鮮やかな黄色が夏らしいレモンのクスクスは、高い抗酸化作用が期待できるターメリックをはじめ、クミンやカルダモンといった数種のスパイスを加え、風味豊かに仕上げました。



アレルギーノ



小麦 大豆