



松戸市にある聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科の学生と  
アトレ松戸7Fチーズエッグガーデンのコラボレーションによる新メニューが誕生！

期間限定: 2/1(日)~3/22(日)  
アトレ松戸 7Fチーズエッグガーデン

yam and Tofu

ふわとろ和風ボロネーゼ



山芋と豆腐をチーズの代わりに使用し、腸に嬉しい「食物繊維」と「たんぱく質」を強化。  
味噌マヨでコクを出し、熱々のスキレットでふわとろ食感に仕上げました。

¥1,380 税込

Milk and Cod Roe and Cheese

レモン香る  
とろけるタラコモツツアレラパスタ



松戸産あじさいねぎ入り

牛乳やモツツアレラチーズを合わせ、骨の形成を助ける「カルシウム」を強化。  
濃厚なタラコクリームにとろけるチーズが絡み、レモンが爽やかに香る贅沢なパスタです。

¥1,380 税込

Salmon and Mushroom and Butter

銀鮭ときのこの味噌バターパスタ



銀鮭と3種のきのこをふんだんに使い、不足しがちな「ビタミンD」をたっぷり補給。  
コク深い味噌バターの味わいと、大葉の爽やかなアクセントが食欲をそそる一皿です。

¥1,380 税込

Miso Soy Milk and pork

味噌豆乳豚しゃぶパスタ



豆乳の良質な「たんぱく質」と豚肉の「ビタミンB1」で疲労回復効果をプラス。  
味噌ベースのまろやかな和風ソースに、かいわれ大根の彩りが映える一皿です。

¥1,380 税込