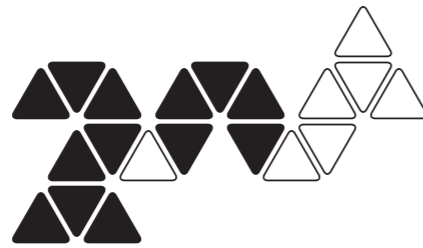


宮城大学創立20周年・創基65周年 レセプションパーティ



みがけ「知」域の力
この地で輝く 宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

宮城大学創立20周年記念ロゴマーク



公立大学法人 宮城大学

PROGRAM

開会

主催者挨拶 公立大学法人宮城大学理事長兼学長 川上 伸昭

来賓祝辞 宮城県副知事 山田 義輝 様
国立研究開発法人科学技術振興機構 特別顧問 阿部 博之 様
(宮城大学経営審議会委員)

乾杯挨拶 アイリスグループ 会長 大山 健太郎 様
(宮城大学経営審議会委員)

ご歓談

スピーチ

**宮城大学 × 仙台ロイヤルパークホテル
コラボメニュー紹介**

アトラクション

閉会

MENU

APPETIZER

宮城県産銀鮭スモークと彩り野菜
シーフードマリネ プロヴァンス風
タンドリーチキンのスパイシーライスサラダ

HOT ITEMS

海の幸グラタン仕立て
フリットミスト各種
ビーフストロガノフ サフランライス添え
シェフおすすめパスタ

LIVE KITCHEN

宮城大学坪沼農場産「坪沼三元ポーク」の低温ロースト ソース各種 コンディメント添え

CHINESE

宮城大学坪沼農場産「坪沼三元ポーク」の角煮 中華まんと共に「あまごのゆずふぶき」添え
宮城大学坪沼農場産「坪沼三元ポーク」と南高梅の酢豚
カラフルフルーツと海老のマヨネーズ和え
冬瓜の蒸し物 蟹肉と中国ハムのあんかけ
点心二種 大根餅 焼売
一口冷やし中華麺

DESSERT

宮城大学×仙台ロイヤルパークホテルコラボメニュー「ティラミス・ダ・フィニーレ」
宮城大学×仙台ロイヤルパークホテルコラボメニュー「ロール・ティラミス」
仙台ロイヤルパークホテルオリジナル ティラミス
コーヒー・紅茶

※お米は宮城大学坪沼農場産「ひとめぼれ」を使用しております。※仕入れ状況によって食材を変更する場合があります。