

にいつ・東都クリニック 共同開発メニュー

食はエネルギー源やからだをつくる成分であるだけではなく、日々の楽しみ
のひとつでもあります。食事のカロリーや塩分量を意識した、おいしく楽しん
でいただけるメニューを作成しました。

どうぞ、食べる順番“まずは野菜→蛋白質→炭水化物”を実践しながら「本物
の味」を楽しんでいただけますように。

東都クリニック (ホテルニューオータニ ガーデンタワー)

日本糖尿病学会専門医 服部幸子

鰻 定食

金額：2,200円 (税込)

月替わり



『 鰻の蒲焼き・サラダ・お浸し・ご飯150g・お吸い物 』

熱量： 610 kcal (ご飯150gの場合)

食塩相当量： 3.3 g

- ★ ご飯を100gにすると523kcalになります。
- ★ 小皿の醤油は減塩タイプです。
- ★ 付属の調味料を残すことで塩分量を更に減らすことができます。
- ★ 食べる順番は、サラダ→うなぎ→ごはん

お問合せ先：にいつホテルニューオータニ本店 03-3221-4192