

日本栄養大学
×
Ducky Duck キッチン

川越限定コラボメニュー

[atrε] MARUHIRO



期間限定
11/11(水)
▼
12/20(日)

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。
◀アレルギー情報はこちらからご確認いただけます。

期間限定
2026年11月11日(水)~12月20日(日)



「小江戸黒豚」の香ばしいベーコンと、さつまいものやさしい甘みを合わせた、和風仕立てのジェノベーゼです。ベーコンのコクと爽やかなジェノベーゼソースをもちもちのパスタに絡めました。和と洋が調和した、この一皿ならではの味わいをお楽しみください!



みくさん

小江戸黒豚とさつまいもの和風ジェノベーゼ

カシューナッツ使用

¥1,430税込

小江戸鏡山酒造の酒粕を使用した、香り豊かなクリームパスタです。ひと口食べると酒粕の風味がふわっと広がり、チキンときのこの旨みを引き立てます。生クリームとバターを合わせることで、酒粕の風味を残しながらも、まろやかで食べやすい味わいに仕上げました。醤油のコクがアクセントになった一品です!



まいさん



チキンときのこの酒粕醤油クリーム

~小江戸鏡山酒造の酒粕使用~

¥1,380税込

期間限定
2026年11月11日(水)~12月20日(日)



「小江戸黒豚」の上質なひき肉と、シャキシャキのタケノコを合わせた和風ピリ辛パスタです。パスタではちょっと珍しい、クセになる和風ピリ辛仕立てに仕上げました。途中で黄身を崩して絡めれば、ピリ辛の味わいがまろやかに変化。一皿で2通りの美味しさを楽しめる、満足感たっぷりの一品です!



ななみさん

小江戸黒豚のひき肉と タケノコの和風ピリ辛パスタ ¥1,380税込

生ハムと柿、チーズの相性の良さに着目し、クリームパスタにアレンジしました。柿の甘みと小江戸黒豚の生ハムの塩味、生モッツァレラのまろやかさが楽しめます。白いクリームに柿や生ハム、バジルソースが映える彩り豊かな見た目にもこだわった一皿です!





なるみさん

小江戸黒豚の生ハムと 柿のクリームパスタ

カシューナッツ使用

¥1,430税込

お食事のお供に

私たち4名で考案しました。小野文製茶の茶パウダーを使用し、お茶本来のほろ苦さと深みをしっかりと感じられる一杯に!
ミルクやクリームのまろやかな甘みが苦味を包み込み、心地よい味わいに仕上げました。
食後のお口直しにも、デザートとしても楽しめる一杯です。
ぜひパスタと一緒にお楽しみください!





河越茶オレ〈HOT・ICE〉 ¥850税込



河越茶フロート ¥880税込

日本栄養大学
×
Ducky Duck キッチン
川越限定コラボメニュー
[atrε] MARUHIRO

川越限定コラボメニュー

日本栄養大学食文化栄養学科・
平口ゼミの4年生4名が、川越の食材を
使ったパスタとデザートメニューを考案。
学生の豊かなアイデアから生まれた
期間限定メニューの誕生です！



開発秘話

私たち平口ゼミでは、食を通した地域振興を
テーマに活動しています。
これまでのゼミ活動で出会った川越の
農畜産物・加工品を使い、
川越の食の魅力を伝えるメニューを考えました。





食材のおいしさを味わってもらえるように、
みんなで意見を出し合い、調理スタッフの方と
一緒に味の調整をしました。
私たち4名が自信をもってオススメいたします！

生産者の紹介　食材を提供してくださった生産者の皆様



小江戸黒豚：大野農場

エコフィードの活用を通じ、
食品ロス削減など
SDGsにも取り組んでいます



酒粕：小江戸鏡山酒造

地元の素材を生かし、
少量仕込みでひとつひとつ
丁寧な酒造りを続けられています



河越茶：小野文製茶

川越の風土を大切に、
100年以上河越茶の味を守り続けている
歴史あるお茶屋さんです

おいしい川越
川越産農産物

日本栄養大学
ホームページ

ダッキーダック
ホームページ

アトレマルヒロ
インスタグラム

※2026年度より女子栄養大学は共学化し、
日本栄養大学に名称変更しました。