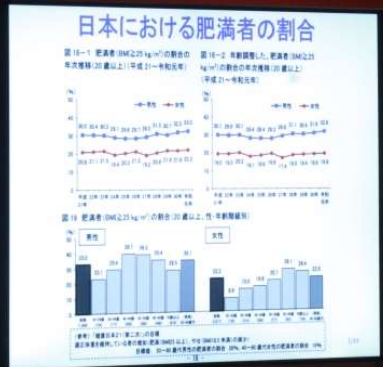




糖尿病・代謝・内分泌内科部長
竹本稔 教授



後藤・理学療法士
による運動指導



織田・診療看護師

吉野・薬剤師

鈴木・臨床検査技師

白戸・管理栄養士

レストランから
糖尿病の方でも安心
して召し上がれる
デザートのご案内も

第7回 糖尿病教室にご参加の皆様へ
本日(6月26日)限りのお得な情報です!

当院の8Fで、和食・洋食・中華のお食事をはじめ、さまざまなデザートもご提供しているレストランオープンから、本日の糖尿病教室にご参加いただいた皆様にお得なお知らせです。

低カロリーで食物繊維が豊富な「おからパウダー」と、血糖の吸収を緩やかにするとされる「甜菜糖(てんさいとう)」を使用した軽い口当たりのケーキに、豆乳を使用したホイップクリームとフルーツを添えました。この機会にぜひお楽しみください。

このチラシをご持参のうえ、ご注文の際
レストランのスタッフにお渡しください
本日のお得なセット、皆様のお越しを
お待ちしております

『おからの抹茶シフォンケーキ
と
コーヒー(紅茶)のセット』

限定価格 880円(税込み)

ケーキ単品: 400円(税込み)

