

北限の天然ふぐ



3. 脆皮炸三吃味

白神ねぎの香り カダイフ包み揚げ
三種町産白神の恵み あわび茸の
甘海老風味揚げ
秋田県産 北限のふぐスパイシー風味

寒暖差の大きな気候で生まれた白神ねぎの甘み、アワビのようにコリコリとした食感のあわび茸、そして、秋田沖の低い水温でゆっくりと育まれた身の引き締まった秋田産天然ふぐ。知る人ぞ知る秋田の食材を生かした逸品です。

秋田由利牛



5. 秋田煎由利牛

鳥海山麓産 秋田由利牛のソテー
秋田県由利産 ガラタケと共に XO醤風味

鳥海山麓で良質な水と牧草により飼育された「秋田由利牛」のソテーを、同じく由利産のガラタケと一緒に、XO醤で素材の旨みを上品に仕上げました。

天然真鯛



4. 男鹿旬炒鮮海

男鹿半島産 天然真鯛・真イカと
鳥海山麓のグリーンアスパラガスの
あきたしらかみにんにく新芽の香り炒め

真鯛と真イカの旨みを引き立てながら、色鮮やかなグリーンアスパラガスとあきたしらかみにんにくの新芽がしっかりとした食感でアクセントを加えています。



おいしいもの 秋田

Special Menu
Oishiimono AKITA

【開催期間】

2013.7.10(水)～9.12(木)

7,350円(税込)

20%OFF

5,880円(税込)

・ご優待券をご希望の方は、プレミアムメンバーズへご入会ください。入会当日からでもご利用いただけます。
※ご優待券は、原宿店・町田店・飯田橋店限定です。その他の店舗ではご利用になれません。

6. 焔焼伝統茄子

湯沢市伝統野菜 関口なすと
比内地鶏のはさみオープン焼き、
三種町琴丘まごころ豆板醤と
豆豉ソースのハーモニー
きりたんぽおこげ添え

伝統野菜 関口なす

江戸時代の文庫にも記されており古くから栽培されている伝統野菜の一つです。
丸い形とパリッとした食感が特徴です。

比内地鶏

比内地鶏は天然記念物の比内鶏とロード種の交配で生まれた食用種です。肉質は赤身が強く、適度な歯ごたえがあります。味はキジやヤマドリと同じような風味と香味を持っていて噛みしめるほどに味が出てきます。

1. 秋田惣々菜拼盤

あんべいいな秋田
いろいろ冷菜の盛り合せ南国酒家風

- ・男鹿半島産 ハタハタの甘辛煮と
シイラのからすみ入り薄豆腐巻き
- ・比内地鶏の蒸し鶏 枝豆ソース
- ・みょうがと鹿角市産 きゅうりの寒麹漬け
- ・秋田県産 菊と大館市産 とんぶりの
白身魚の湯葉巻き
- ・男鹿半島産 ウズラハギとギバサ、
エゴ草の煮ごり
- ・十和田湖高原ボーク「桃豚」のチャーシュー
- ・大連産 肉厚くらげ



2. 蟹黄烩魚翅

特選たまごの樹
純国産鶏初産もみじ
南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ



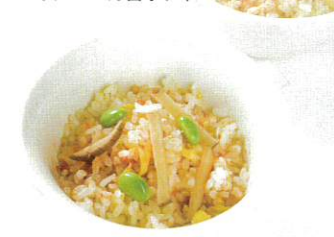
7. 稲庭澄麵皮焼売

稲庭うどんと海鮮シューマイ



8. 真鰯精炒飯

男鹿産 真鰯子と枝豆
いぶりだいこん香りチャーハン



9. 草莓凍鮮奶布甸

鳥海高原花立牧場ジャージー牛乳
プレーンヨーグルト
湯沢産 夏いちごの
ムース仕立て



中国料理 南国酒家
NANGOKUSUYUKA

原宿店(本館・迎賓館)
☎0120-7592-15
tel.03-3400-0031
渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピア内
営業時間 AM11:30-PM10:30

町田店
☎0120-29-7180
tel.042-729-7180
町田市森野1-19-20 小田急バス町田ビルB1階
営業時間 AM11:30-PM10:30

飯田橋店
tel.03-3221-8743
東京都千代田区飯田橋3-10-8
ホテルメトロポリタン エドモントB1階
営業時間 AM11:30-PM 3:00
PM 5:00-PM10:00

※2日前までにご予約ください。 ※ご予約のない場合、ご用意出来ない場合がございます。 ※他の企画や各種クーポンとの併用はご容赦ください。 ※フリードリンクプランは2時間以内のご利用となります。 ※原宿店のフリードリンクプランは、個室でのご利用に限りです。 ※原宿店・飯田橋店は別途サービス料を頂戴いたします。 ※原宿店迎賓館と飯田橋店のご利用の際は、お部屋代も申し付けます。 ※個室のご利用は5名様からとなります。



あきた県の美味しい食材、ぜひ食べてみてけれ



おいしいもの 秋田



雄大な山々の恵み、日本海の幸。そして、天候が育む作物たち。

秋田県が最初に歴史に現れたのは、和銅5年（712年）に出羽国が置かれたのが最初です。そこから長い歴史を歩み、明治4年（1871年）の廃藩置県により秋田県となりました。

秋田県では温暖な気候、農家のためめ努力により、古くから豊富な米に恵まれていました。良質な米は酒造りを盛んにし、米を原料とした料理が生まれました。

秋田の食文化は、雪深く長い冬の影響を抜きに語ることができません。そのため食材の保存技術が数多く生まれ、その中でも米麹を使った保存食品は多岐にわたり、調味料から漬け物まで幅広く存在します。雪国ならではの調理法と食材により、独自の食文化が生まれた秋田県。

今回の『おいしいもの 秋田』は、秋田県の山の恵みと日本海の幸が南国酒家と出会い、たいへん美味しく新しい料理が完成しました。

技術と伝統を融合させた新しい料理を、是非この機会にご堪能ください。

農業 Agriculture

秋田の夏は昼夜の温度差が大きく、日中太陽の光を浴び光合成をして得たエネルギーは、夜間の気温低下でその消耗が抑えられ、糖分として蓄えられます。その結果、栄養分が高く、甘みが強い野菜へと育つのです。これが秋田県産野菜のおいしさの秘訣です。



①白神ねぎ
白神山地からの水、ミネラル豊富な土壌、四季折々の気候により辛みが少なく、熱を加えることによって甘みが増します。



②伝統野菜 関口なす
丸い形とバリッとした食感が特徴の江戸時代から続く伝統野菜です。



④ガラタケ
孟宗竹のなかま。夏に出てくるタケノコで、秋田ではガラタケの名称で親しまれています。



③あわび茸
肉厚でコリコリとした食感が特徴の、エリンギとバイリング茸の掛け合わせの新品種です。

漁業 Marine

日本海に面した港で約100種類以上の豊富な魚介類が水揚げされます。男鹿半島で獲れる真鯛、日本海の荒波のなかで育つ北限のふぐなど、地域の食資源として定着しています。



⑤真鯛
男鹿沖を産卵のために回遊する天然の真鯛は秋田の初夏の味覚です。



⑥ゴマフグ
秋田県産のふぐは低い水温でゆっくりと育っており、味が深く、身が締まっているのが特徴です。



⑦秋田由利牛
黒毛和種で秋田を代表する銘柄牛の1つです。地元産の牧草、稲わら、お米を与えて育てています。



⑧桃豚
豚特有の病原菌を保有しないSPF豚（清浄豚）です。お肉の色は淡いピンクで、肉質は柔らかく臭みが無いのが特徴です。



⑨比内地鶏
日本三大美味鶏として名高い比内地鶏は県独自の認証制度に基づき、放し飼いや平飼いでひのびと飼育されています。

Livestock Products 畜産

「秀麗なる鳥海山」に代表される豊かな自然と広大な大地で育まれる秋田の畜産物。生産者のためめ努力で、大事に育てられています。

