



5.百花蒸鯛魚包

サクラマスの湯葉包み蒸しと
岩瀬漁港産 シロエビのすり身、
ブロッコリー包み蒸し



6.冷室熟成和牛肉

池多ファーム産 とやま牛の
ドライエイジングビーフのソテー
特製(オリジナル)2種ソースと共に
華クイントマト彩り野菜添え



おいしいもの 富山

開催期間 2014.7.10(木)～9.11(木)

通常価格 全8品 全8品 (税別) 7,500円

入会金・年会費無料【プレミアムメンバーズ】ご入会でその場で使える特別優待券をプレゼント！
お得がいっぱいの南国酒家プレミアムメンバーズにご加入いただくと、今ならその場で使える「20%オフ 特別ご優待券」をプレゼントいたします。

※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。

こちらのコースの場合
特別ご優待券を
ご利用いただくと

20%OFF 全8品 全8品 (税別) 6,000円



7.富山精古代炒飯

富山県産 限定栽培米
「赤むすび」の干しシロエビチャーハン、
「黒むすび」のおこげ添え



4.脆皮炸両盆

新湊産 ノロゲンゲの紹興酒風味香り揚げと
砺波市産 海藻アルギットニラ入りすり身の
ライスペーパー巻き



※写真は全て盛りつけイメージです。

富山の美味の数々を、この機会にどうぞお召し上がりください。

8.椰汁黒大豆糕

射水市産 富山ブラック枝豆
「たんくろう」の
ココナッツミルク仕立て
タピオカのハーモニー



2.魚翅港烩海宝

ふかのひれと
魚津漁港産 ペニズワイガニ
昆布、とらふぐコラーゲンの
とろみスープ仕立て



1.越中菜味拼盤

越中富山「味覚の散歩」
冷菜の盛り合わせ



3.醬香炒双鮮

魚津漁港産 ウマツラハギ
富山県産 花見イカと雪たまねぎ
氷見市産 竹の子の魚醤油風味炒め



中国料理 南国酒家
NANGOKUSYUKA
南国酒家で検索

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、ご用意出来ない事がございます。 ※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ます。 ※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・飯田橋店の個室をご利用の際は、お部屋代も申し受けます。
※個室のご利用は5名様からとなります。 ※盛りつけは写真と異なる場合があります。 ※富山県以外の食材も使用いたします。 ※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

おいしいもの

富山

TOYAMA

※キトキトな富山の幸、
食べにこられ

おいしいもの
美味
にっぽん
Am 和食家 和食

自然に抱かれた国 富山

本州の中央北部に位置し、標高3,000m級の山々が連なる立山連峰から水深1,000mを越える富山湾に至るまで、高低差4,000mというダイナミックで変化に富んだ自然が広がる富山県。冬には天然の巨大なダムともいえる山々に多くの雪が積もり、その雪解け水は、地下水や川となって森や農地を潤します。雪解け水が流れ込む富山湾は魚介類の宝庫で、1年を通じて300種を超える魚が漁獲されます。

また、富山湾からは海に浮かぶようにそびえる立山連峰を見ることができ、蜃気楼や雪の大谷とともに、富山にしかない雄大で神秘的な自然景観を楽しむことができます。

豊かな自然に抱かれた富山県のキトキト（新鮮）な海の幸、山の幸を、南国酒家に食べにこられ。



天然の生け簀

富山湾

対馬暖流と冷たい海洋深層水が層をなしており、湾内には立山連峰から栄養豊富な伏流水が流れ込んでいます。沿岸から深さ1,000mまで急激に沈み込む富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」は、魚介類の格好の住処になっています。春はホタルイカ、夏はシロエビ、秋はベニズワイガニ、冬は寒ブリ。四季折々、多種多様な海の幸を、文字通り生け簀から魚を取るがごとく食べることができます。



美味しい水を育む 立山連峰

富山県の南東部に屏風のようにそびえ立つ立山連峰。世界的山岳ルートの立山黒部アルペンルート、落差日本一の称名滝やラムサール条約登録湿地の弥陀ヶ原など雄大なパノラマが広がります。立山連峰の雪解け水は、富山湾までのわずか60kmほどの距離を川となって流れ落ちます。この急流河川が平野に美しい扇状地を描きだし、多くの名水が湧き出すなど、「水の王国とやま」の豊かな水源となっています。

水産 Fisheries



① ノロゲンゲ

富山湾の深層水域に生息する深海魚。体全体を青やスルルとしたゼラチン質に美観と健康に良いコラーゲンを多く含むことから評価が高まり、昔は雑魚として扱われてきた「下の方」、今では減量に最適なことのできない幻の魚＝「幻魚（げんぎょ）」と呼ばれるようになりました。

② シロエビ

富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」に群泳するシロエビ。体長約6cm、透明感のある淡いピンク色であることから「富山湾の宝石」と称されています。良質のプランクトンに恵まれている富山湾はシロエビの好漁場となっています。



③ サクラマス

富山の「ます寿し」の語として古くから知られ、河川で生まれたヤマメが海に下り、1年後の秋頃河川に遡上します。射水市にある岡田養殖場では、全国でも珍しい完全陸上養殖で、富山の淡水で育てた稚魚を富山湾の海水で大きく育てています。

④ ベニズワイガニ

ズワイガニより水深の深いところにすむ深海性のカニで、甲羅が柔らかく、朱色が強く、雄は脚が長いのが特徴です。肉厚で身離れがよく、甲羅の味噌がとろけるように美味しいと、人気が高まっています。



畜産 Animal husbandry

⑤ とやま牛

奥羽丘陵の自然の中に広がる「池多ファーム」で、100%自家栽培の牧草と県産コシヒカリの稲わらなどを食べてのびのびと育てられました。その良質な牛肉をドライエイジングさせて作る熟成肉は、40日間もの時間をかけ、肉のうま味を凝縮させた逸品です。



⑥ とやまポーク

富山県畜産研究所が開発したタテヤマヨークをベースに、肉質に優れた雄豚などを掛け合わせた3元交配豚で、竹酢などを混ぜた餌を与えることによって、臭いを抑えた柔らかい肉感を持ち、クセがなくさっぱりとしていることが特徴です。

農業 Agriculture



⑦ 海菜アルギットニラ

北欧の美しい海で育った天然海藻「アルギット」が原料の有機肥料を使って栽培されています。葉が広くて肉厚なため、シャキッとした食感で甘みも強いのが特徴です。

⑧ 赤むすび・黒むすび

「コシヒカリ」のおいしさを活かした富山オリジナル品種で、富山県内で限定栽培されています。「黒むすび」には抗酸化性に優れたアントシアニンが、「赤むすび」にはタンニンが豊富に含まれています。



⑨ 華クイントマト

立山連峰の麓・立山町の清田農園で育てられた中玉トマト「華クイン」は、沖縄県の琉球の地と立山連峰の湧き水が組み合わさり、甘味、酸味の調和のとれた「こく」と「食感」が楽しめる濃厚なトマトです。