



おいしいもの
美味
にっぽん
お・南・酒・家・お・

よか、うまか、佐賀
おいしいもの
佐賀

5. 佐賀和煎海苔醬

佐賀牛と武雄市江口農園産 福頭、
グリーンアスパラガスの
特製佐賀海苔とろろしょう油醬ソテー



おいしいもの
美味
にっぽん
お・南・酒・家・お・

おいしいもの 佐賀

開催
期間

2015.1.16(金)～3.16(月)

通常
価格

お一人様 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

お一人様

6,000円 (税別)



1. 遊々菜佐賀盆

佐賀県味めぐり「うまかあ〜」
いろいろ菜の盛り合せ

- ・猪肉のロースト
- ・ひつごろうの甘草のこごり
- ・佐賀県産 白菜の甘酢漬け
- ・帆立貝のスープ湯引き 生海苔の香りソース
- ・有明海産 牡蠣のソテー 豆鼓ソース
- ・くらげのゆず胡椒仕立て



3. 蒸炸點心三吃

點心三種盛り

- ・唐津玄界灘産 カサゴと黄ニラのカダイフ包み揚げ
- ・スパイシー風味
- ・白石町福富産 レンコンとイタダコの手巻き身入リシュウマイ
- ・サザレ海老飾り
- ・干し柿と肥前さくらボークの巻揚げ
- ・武雄市産 黒にんにくと黒酢のソース



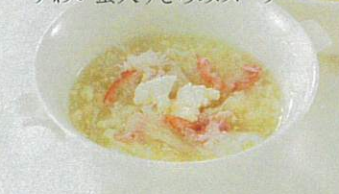
4. 秘醬佐賀炒海味

有頭海老、唐津玄界灘産 アオリイカと
佐賀市諸富町産 ホワイトアスパラガス、
たまねぎ、彩り野菜のXO醬風味炒め



2. 温泉豆乳蟹魚翅

嬉野温泉 温泉豆腐と
ふかのひれ、
ずわい蟹入りとろみスープ



7. 鹿島紅螺香炒飯

有明海産 赤貝の
甘草風味チャーハン



6. 金沙香蒜革鮓

唐津玄界灘産 ウスバハギの紹興酒香りソテー 伊万里産 香りねぎ蒸し
佐賀市えがちゃん農園産 ひげにんにくの天ぷら添え



8. 富麗豆乳汁豆腐

やわらか杏仁と
豆乳もちのハーモニー



※写真はイメージです。

中国料理 **南国酒家**
NANGOKUSYUKA

南国酒家で検索

催
店

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

※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ません。 ※原宿店は別途サービス料を頂戴いたします。 ※原宿店迎賓館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。 ※佐賀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 にっぽん」

それは南国酒家が提案する

「地産国消」の新しいカタチ。

その地域の風土にあわせて育まれてきた食材の中には、栽培方法の難しさやコストの高さなどにより、一般の流通経路にはのらないものが数多く存在します。

私たち南国酒家は、そんなまだ知られていない食材を自らの手で発掘し、味わい、選び抜き、南国酒家ならではの新しい中国料理としてみなさまにご紹介します。

それが、南国酒家の考える地産国消、「おいしいもの にっぽん」。

今回は佐賀県の「おいしいもの」をお届けします。



南国酒家でなければ生まれない美味しさ。



まだ知らない「佐賀」の味。
よか、うまか、佐賀



その土地でなければ生まれない美味しさ。



佐賀のおしさ、知ってますか？

佐賀県は、県面積の3割を占める佐賀平野と、脊振山地や多良岳山系の1,000m級の山地、そして北に玄界灘、南に日本最大の干潟、有明海という自然に囲まれ、たくさんの豊かな食材(ごちそう)が生み出される土地です。

玉ねぎ、麦、大豆、アスパラ、れんこんは、日本の収穫量ランキングで常に上位、いちごやみかん等のフルーツの生産量も多く、また高級牛で知られる佐賀牛や、栄養豊かな有明海で採れる海苔は、全国的にもその質のよさで愛されています。

そうした自然豊かで「ごちそう」の宝庫でもある佐賀県産食材の魅力をぜひお楽しみください。

福岡

佐賀県だけで栽培されているジャンボ「里芋」

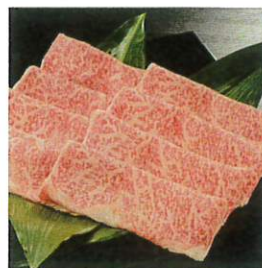


【生産地】佐賀県、武雄市

縁起の良い名前から、お節料理などにも使われるという、丸くて大きな里芋です。八つ頭を改良してつくられた品種で、味はやや淡泊で甘味があり、煮崩れにくいホクホクのおいしいお手です。皮をむくのが簡単で、手がかゆくならないのも特徴です。

佐賀牛®

情熱と豊かな大地が育てた国産黒毛和牛の最高峰



佐賀の肥沃な大地と肥育牛農家の愛情によって育まれ、自慢の美しい霜降り「艶さし」と称されます。そんなプレミアムな味わいは今、佐賀から世界へと広がっています。

蓮根

独特の土壌が生み出す
もっちりホクホクの佐賀のレンコン



【生産地】佐賀県杵臼郡杵臼町高島

佐賀県は全国有数の蓮根産地。主な生産地が白石町であることから「しろいしレンコン」とも呼ばれています。有明海の干拓によって広げられた、ミネラル豊富な柔らかな豊かな土壌で育てられた蓮根は、7月から9月頃にはシャキシャキとした食感が楽しめ、出荷最盛期となる10月以降では「しろいしレンコン」の代名詞といえる糸引きが良く、モチモチ、ホクホクとした柔らかな食感が楽しめます。また泥を付けて出荷される、泥付きレンコンも特徴の一つ。水分と養分をたっぷり含んだきめ細かな土が、光りや空気から守る保湿の役目を果たして日持ちを良くするため、掘り立てに近い状態で出荷することができます。

佐賀海苔

奇跡の海、有明海が生んだ最高傑作



九州最大の筑後川をはじめ、数多くの河川が流れ込む有明海は、山からの栄養をたっぷり含んだ水が海水と混じることによって海苔作りに最適な塩分濃度となります。さらにその干満差は、海苔に海水と太陽の光を交互に与えることになるため、旨味と栄養がギュッと凝縮したおいしい海苔となります。

肥前さくらポーク

日本人好みのブランド豚の究極の組み合わせ



ビタミンやミネラルが豊富な「海藻粉末」や「麦類」等を成長に合わせて飼料に配合し、豚肉独特の臭みが少なく、きめが細かい柔らかな肉質と、とろけるような甘い脂が特長。名前にもなっている鮮やかなさくら色の肉色は、佐賀県の豊かな大自然の中でじっくりと大切に育てられた証ともいえます。