



おいしいもの 山形

開催
期間
通常
価格

2015.7.9thu→9.9wed

お一人様【全8品】
7,500円 (税別)

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 特別優待券」をプレゼントいたします。

こちらのコースの場合、特別優待券をご利用いただけます。

20%OFF >>> お一人様【全8品】 **6,000円** (税別)

※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. 焔畑茄子猪挽

新庄市伝統畑なすの認定山形豚包みオープン焼き
「あけがらし」醬ソース仕立てと畑なすの蝦米醬炒め

5. 山形煎香和牛

山形県米沢市 米沢牛のソテー
柿フルーツソース仕立て
彩り野菜と共に

1. 秀麗山形菜盆

「山里海」山形味覚の旅 いろいろ冷菜の盛り合わせ

●山形地鶏の白切鶏 あけがらしソース ミズ添え
●外内島きゅうりのさくらんぼ酢漬 彩り大根干し巻
●山形県産 おかひじきと毛蟹の金糸入り煮こり
●ツバ貝のスープ湯引き かぶら漬け入り香味ソース和え
●山形県産 だちま豆と海老のすり身蒸し ●舟山産 肉厚くらげ
●北国赤えび揚げ 山椒風味

2. 蟹黄烩魚翅

南国酒家
かにの玉子入り
ふかのひれ

3. 雙味炒魷河豚

庄内浜スルメイカ、由良港フグと月山筍、
川西町産 山形おきたま伝統野菜うこ新梢、アスパラガスの
天童市みづほこめ油で作ったXO醬炒め

4. 脆皮參彩品味

山形県大石町産 雪室貯蔵自然薯と
やまがた地鶏ササミ肉、最上赤にんにくの香り揚げ
舟形町産 舟形マッシュルームの網脂包み揚げ
鶴岡市 民田なすの天童市 たびねの米ぬかの天ぷら 油淋ソース

7. 三文魚山菜炒飯

ギンマルと初夏に
採れた山菜入り
つや姫チャーハン

8. 凍洋莓滑布甸糕

月山高原ブルーベリーの
南国酒家風ムース仕立て
庄内砂丘メロン添え

中国料理 **南国酒家**
NANGOKUSYUKA

南国酒家で検索

※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。
※値下げは写真と異なる場合があります。
※山形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。

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

山形県は日本百名山に数えられる
秀麗な山々に囲まれ、

県域の大半を山地が占めており、

県の中央には「母なる川」とも呼ばれている

最上川が流れています。

清らかな水や高い山々に囲まれた山形県は

山の幸、里の幸、海の幸にも恵まれた

「食彩王国」なのです。



「食彩王国」 やまがた

また、地域の人々が古から守り受け継いできた
伝統野菜が数多く残っており、

野菜以外のものも含めた在来作物の品種は

150を超えると言われています。

「おいしいものにつぼん」では

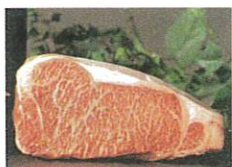
「地産国消」の考えに基づき、

普段目にする事の出来ない食材を掘り起こし、

みなさまにご提供しております。

※山形の方で「めしあがれ」

あがってけらっしゃい!



米沢牛

山形県置賜地方3市5町に居住し、米沢牛銘柄推進協議会が認定した飼育者が、登録された牛舎において18か月以上継続して飼育されたもののみが米沢牛と認められ、松阪牛・神戸牛と並んで日本三大和牛に数えられています。きめ細やかなサシと絹のようになめらかな肉質は、山形の豊かな自然と厳しい気候条件、生産者たちの愛情とたゆまない生産努力の調和により生みだされています。

認定山形豚

独自基準により厳選し、安全・安心で美味しさの追求にこだわり、合格した豚だけが認定「山形豚」となります。

四季折々の豊かな自然と雪解けのやさしい水質に恵まれ、生産者が愛情を込めて育んだ肉質は、きめ細やかでしまりのある肉質とジューシーで甘み豊かな脂となっています。



スルメイカ

山のイメージが強い山形県ですが、日本海に面し新鮮な魚介類がとれる素晴らしい漁場を有し、スルメイカは山形県の代表的な魚介類となっています。

藩政時代、ほとんど米の取れない離島では年貢の代わりとして納められていた程で、庄内浜産のイカは柔らかくて美味しいと言われています。

伝統野菜

(畑なす・民田なす・うこぎ新梢)

山形県には、他県に比べて多くの伝統野菜が栽培されており、気候、風土、歴史、資源など地域の特色を活かしながら世代を超えて代々受け継がれ親しまれています。

近年では栽培管理の難しさ、種子の入手が困難なこと、栽培者の高齢化などから生産量が少ない品目が、食味のよさから希少野菜として徐々に脚光を浴びつつあります。



無農薬栽培 月山高原ブルーベリー

山形県庄内の羽黒地区の高原では、ブルーベリー栽培が盛んに行われています。

冬は雪が多く、その重みで枝が折れてしまうため樹一本一本を雪囲いし、大切な樹、果実を守ります。季節の移り変わりが激しく、水の綺麗な羽黒町は高品質の美味しいブルーベリーが栽培できる最適の環境なのです。

地域に足を運び、風土にふれ合い、選び抜いた確かな食材

