

おいしいもの 高知

「おいしいものにつぼん」

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、

「おいしいものにつぼん」

今回は高知県の「おいしいもの」を
お届けします。

えいもん、こじやんと



ちりめんじゃこ

生しらす(通称:どろめ)を鮮度抜群の状態のまま茹で上げ、干した「ちりめんじゃこ」。酒の肴によく合い、司馬遼太郎著「古往今来」の一節にも「どろめの季節になると高知県一般の酒の消費量があるといわれるほどによろこばれる」と言われるほど。



ゆずたま

馬路村産ゆずを最大限に活かす。餡料や水に添加する一般的な手法と大きく違う方法で商品化された「ゆずたま」。卵の持つ風味を最大限に生かし、かつ、さわやかな香りをまとわすことに成功し、旨味、甘味、コク、香りの相乗効果で食欲をかきたてます。



碓石茶

土佐の山奥で受け継がれた、日本で唯一の完全発酵茶「碓石茶」。緑茶を二段発酵にて丹念に作りあげた乳脂発酵茶です。甘ずっぱい香りと独特の風味、タンニンが少ないことが特徴のお茶です。

最後の清流と呼ばれる四万十川、東西に700kmと伸びる太平洋。

豊富な日照時間と温暖な気候

大自然の恵みを受けた「こじやんとおいしい食材」の宝庫、高知県。

干しぶどう

黒葡萄の一種で名前はイタリア語で「開拓者」という意味の「ビオーネ」。そのビオーネで、いねいに作られた干しぶどう。大粒で甘みがつまった高級感あふれる味わいです。



宗田節

鰯(かつお)の仲間である「マルソウダ」から作られた節が宗田節(そうだふし)です。宗田節は鰯節と比べて旨みが強く、重りが強いことから料理にコクを出すために欠かせない素材としてプロの料理人に親しまれています。また宗田節は疲労回復に効果があると言われているタウリンをはじめ、多くのアミノ酸類の含有量が鰯節より多いことも特徴の一つです。



土佐あかうし

近年では年間400頭未満しか出荷されない「幻の和牛」と呼ばれている「土佐あかうし」。中山間地の自然豊かな環境で育ち、赤身とサシのバランスが絶妙で旨みとジューシーさの両方を兼ね備えています。





おいしいもの 高知

開催期間 2016.1.15fri→3.15tue
お一人様【全8品】
通常価格 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!

お得意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)

※この優待券は原宿店・町田店限定です。その他の店舗ではご利用になれません。



1. 高知万選味拼盤

「こじゃん」とおいしい「高知」冷菜の盛り合わせ
●百一珍豆腐 オイルサーフィン入りソース ●タツノのタタキ 香味野菜巻
●土佐はちま 地鶏の焼き物 柚子胡椒風味 ●四万十 などの産物盛り合わせ キンキダイの巻
●土佐高知の漬物 山椒風味 ●金山 肉厚くらげとイクラの佃煮

2. 四万十海苔火魚翅

ふかのひれ、ずわい蟹と四万十川あおさのり、
香南市 ちりめんじゃこ入り、高知県土佐清水市産 京田節 香りとろみスープ

3. 莞汁炒魷花

高知県産毛市産 アオリイカと高知県南國市産 四方竹、トリコロールパプリカ、
田村カブ、四万十シウウガ風味 天然天日塩「塩二郎」の炒め

4. 百花蒸石斑魚

高知県産毛市産 沖の島イギス(オオモンハタ)の海老すり身蒸し
干し貝柱、金華ハムのソース仕立て リュウキュウ(ハス子)と菜の花添え

5. 幻高知双和牛

土佐あかうしのソテー ゆず味噌入りオリジナルソース炒め
安芸市伝統野菜「入河内大根」と共に
土佐あかうしのバラ肉 室戸海洋深層水仕込み
深層醤油と幻の珍茶大壺「碁石茶」のやわらか角煮仕立て
高知県産 ニラと芥藍菜と共に

6. 脆皮炸双高知

唐人豆腐のカダイフ包み揚げ
高知県黒潮町佐賀産 アンコウの香り揚げ

7. 南国地精炒飯

高知県南國市ゆずたまの高知県産川井田産「四万十米豚」チャーシュー入りチャーハン

8. 杏仁福文豆糕

やわらか杏仁豆腐と高知県産 土佐文旦ジュレのハーモニー
高知県産毛市平瀬産 干しぶどう飾り

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

※コース料理は2名様から承ります。 ※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(10%)を頂戴いたします。
※原宿店・町田店の個室は、お振替でも申し受けます。 ※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。 ※高知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。