



おいしいもの 長野

開催期間 2016.8.3wed→9.13tue
お一人様【全8品】(税別)
通常価格 7,000円

入会金・
年会費無料

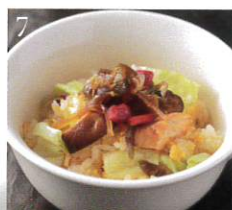
【プレミアムメンバーズ】ご入会で
その場で使える特別優待券をプレゼント!

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。

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 >>> お一人様【全8品】 5,600円(税別)

※ご優待券は原宿本店・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。
※飯田橋店での「おいしいもの長野コース」の取扱いはございません。



1. 信州風土菜盆

おいしい信州ふ〜といろいろ冷菜の盛り合わせ 南国酒家風

●佐久郷の甘露煮 林檎バターの香り ●信州黄金ジャモの焼き物 ●八町きゅうりとルバーブのバイナップルビネガー入り2種甘酢漬け
●長野県産やなぎマツタケのオープン焼き みんで作ったお醤油です。仕立て ●倉山産 肉厚くらげ 南国酒家 ゆず果汁風味
●信州ボータの自家製チャーシュー 純米料理酒「味の健」仕込み

2. 紅椒燻香魚翅

信州中野の伝統野菜「ぼたんこしょうとふかのひれ」
菜の花、たらば蟹入りとろみスープ仕立て

3. 家郷炸双味

雪マスとアギタケのライスペーパー巻き揚げ XO醤風味
信州ポークやわらか香り揚げ 黒ごまソース

4. 長野蔬彩炒蝦仁

長野夏野菜(アスパラガス・セロリ・ズッキーニ・ブロッコリー・
ひしの南蛮・穂高いんげん)と
天然海老、信州そば粉パスタの生みそ溜まり炒め

5. 凍生菜屠三文魚

信州サーモンと川上村レタスのゼリー寄せ
金華ハムの香り

6. 天茄子煎和牛肉

信州プレミアム牛肉のソテー しょうゆ麹醬ソース仕立て
南信州天龍村「ていざなす」と共に

7. 風彩夏炒飯

長野県オリジナル米「風さやか」チャーハン やたらの香り

8. 信州杏仁豆腐

信州牛乳の杏仁豆腐と手造り甘酒ココナッツミルクのハーモニー



中国料理 **南国酒家**
NANGOKUSYUKA

南国酒家で検索

催店

原宿本店(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。 ※原宿本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。 ※原宿本店は別途サービス料(10%)を頂戴いたします。
※原宿本店(迎賓館)の個室をご利用の際は、お部屋代も申し受けます。 ※原宿本店(本館)の個室のご利用は5名様から、(迎賓館)は8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。
※長野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 長野

「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

自らの足で発掘し、

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。

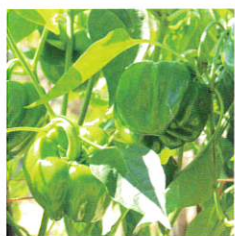
それが、南国酒家の考える地産国消、

「おいしいもの にっぽん」。

今回は長野県の「おいしいもの」を

お届けします。

ごっつおになる



ぼたんこしょう

肉厚で、甘さとほどよい辛さのバランスが絶妙のピーマン型トウガラシです。丸焼き、煮物、漬物など北信濃で愛されている信州の伝統野菜。果実の先端に複雑な溝があり、花の「ぼたん」に似ることが名前の由来です。



シナノユキマス

旧チェコから卵を導入し、長野県が養殖技術を確立したサケの仲間の淡水魚です。冷たくきれいな水を好むため、長野県で育てるのが最適。銀白色の美しい外観から「信濃の雪のようなマス」としてシナノユキマスと名付けられました。白身の淡泊な味で特有の香気を持ち、刺身や唐揚げ、洋風料理に適しています。



信州のそば粉

そば切り(麺)は信州が発祥。冷涼な気候と火山灰土を好むそばにとっては信州の環境は最適。信州のそばは、豊かな香りと腰のある食感と共においしくいただけます。信州を代表する郷土食で、ハレの日の振舞いや日常食として大切に守られてきた食文化です。



信州サーモン

長野県が開発したニジマスとブラウントラウトを掛け合わせた品種。信州の清らかな水で育てられ、きめが細かく肉厚な紅色の身においしさが凝縮されています。高タンパク低脂肪でおいしいうえにヘルシーな信州自慢の魚です。



川上村のレタス

冷涼で雨が少ない気候の信州川上村は、夏のレタスの栽培に最適です。特に8月～9月は川上村のレタスは日本一の生産量。みずみずしくやわらかいのが特徴です。



信州プレミアム牛肉

牛肉をおいしいと感じる大きな要素が、「オレイン酸含有率」。従来の「サシの入り具合」に加え「オレイン酸含有率」を加えたおいしさの基準をクリアした信州産和牛だけが「信州プレミアム牛肉」と認定されます。とろける食感とゆたかな風味をじっくりご賞味いただけます。



ていざなす

120年以上前から信州天龍村で栽培されています。長さが30センチにもなる巨大ななす。大きいが果肉のきめが細かく柔らかいのが特徴です。



風さやか

長野県が開発したお米の新品種。一粒一粒がしっかりしていて、噛むと特有の香りが広がります。コシとカリとは違ったおいしさを楽しめます。



食材を求め、長野県へ

南国酒家の総料理長・仕入担当者が食材探しのため長野県へ行ってきました。畑や生産工場などの見学をし、直接、生産者さんの声を聞き「おいしいもの長野」のコース料理の食材を探し歩きました。