



おいしいもの 福岡

開催期間 2017.1.13fri→3.13mon

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%OFF特別優待
券」をプレゼントいたします。



通常価格 お一人様【全8品】 7,500円 (税別)

こちらのコースの場合、特別優待券をご利用いただくと

20%OFF 》 お一人様【全8品】 6,000円 (税別)

※特別優待券は原宿本店・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「おいしいもの福岡コース」の取扱いはございません。

中国料理 南国酒家
NANGOKUSYUKA

南国酒家 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

※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。

※フリードリンクプランは、個室でのご利用に限ります。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

※迎賓館の個室をご利用の際は、お部屋代も申し受けます。

※本館個室のご利用は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。

※福岡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。



1. 福貴官兵菜味盆

福岡県味めぐりいろいろ冷菜の盛り合わせ

●スイセンシソリ 福岡県産 柚子ビネガー風味 ●有明海のヒセンタゲと博多もずくの和え物
●シマフダの炙り刺身 古賀市青柳醤油の特製「焦がししょうゆ」ドレッシング ●はかた地とりの焼き物
●玄海ボートの煮チャーシュー 福岡県産「香柳醤油」仕立て ●博多かぶの甘酢漬

2. 蟹内地鶏焼

ふかのひれ、はかた地とりとふぐのコラーゲン入りとろみスープ

3. 酥炸参玄海品

福岡県宗像市鐘崎産 シロサバフグのスパイシー揚げ

福岡県豊前産 赤海老のすり身 辛子明太子風味 花巻トースト揚げ

福岡県宗像市鐘崎産 穴子の山椒風味揚げ

4. 時蔬炒海鮮

豊前海一粒かき、剣先イカと博多蓴菜、かつお葉のXO醤ソース炒め

5. 博多皇煎和牛

博多和牛のソテー

福岡県有明海産 湯がきお刺身海苔と有機玄米くろ酢のソース仕立て

6. 鐘崎海蒸鮫魚

福岡県宗像市鐘崎産 ダルマ(メダイ)の紹興酒香り蒸し「えそ醬」ソース 若松潮風キャベツ添え

7. 糸島漁文蛤炒飯

福岡県糸島市産 つまんでご卵とハマグリ入り元気つくし米のチャーハン

8. 草苺奶凍布甸

福岡県糸島市産 牛乳伊都物語とろ〜り濃厚のむヨーグルト あまおうのムース仕立て



福岡

おいしいもの

「おいしいものにつぼん」
それは南国酒家が提案する
新しいカタチ。
「地産国消」の
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」。
今回は福岡県の「おいしいもの」を
お届けします。

ばりうまか〜



鯉崎産 シロサバフグ

全国有数のフグ類水揚げ量を誇る福岡県で、カナトフグの名で親しまれる小型のフグが「シロサバフグ」です。小骨が少なく身離れがよいカナトフグは、高タンパク低カロリーで脂肪分が少なく、旨み成分の多いヘルシーフード。漁に使われるよく籠は、カナトフグのすくどい歯で破られないよう金網で出来ています。

ケンサキイカ

福岡県で多く漁獲される「ケンサキイカ」(ヤリイカ)は、北日本で多く漁獲されるスルメイカとは別種の高級イカです。透明で美しい刺身が絶品ですが、天ぷらや塩焼きなど火を通しての上品な柔らかさと甘みが堪能できます。福岡県内の漁業者が1本ずつ丁寧に釣り上げた胴長15cm以上のケンサキイカは、黒田藩ゆかりの名産から「一本槍」と名づけられ、ブランド化が進んでいます。



はかた地どり

水炊きやがめ煮など、福岡の郷土料理には鶏が欠かせません。こうした郷土料理に合う鶏として昭和62年に福岡県が認定した地鶏が「はかた地どり」です。開鶏で県内無敵だった軍鶏「石松」と、地鶏サザナミの血を引く「はかた地どり」は、肉質がきめ細やかでサクッとした歯ごたえ。抜群の食べ応えと地鶏の旨みが感じられます。

豊前海一粒かき

福岡県東部の豊前海で養殖される「豊前海一粒かき」は、波の穏やかな環境で餌をたっぷり食べて育ったため、身入りが抜群に良く大粒で濃厚な味わいが特長です。加熱しても身が縮みにくいことも魅力です。殻付きの活きたままで、生産者から直接全国へ宅配便でお届けされるので、ご家庭で鮮度抜群の豊前海一粒かきが味わえます。



食材を求め、福岡県へ

南国酒家の総料理長・仕入担当者が食材探しのため福岡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「おいしいもの福岡」のコース料理の食材を探しました。



博多和牛

福岡の誇るブランド和牛「博多和牛」。県内産の福岡をたっぷり与えながら県内で12ヶ月以上肥育した肉質等級3等級以上の和牛は、柔らかく旨みたっぷりの肉質。牛を育てて出来た地産米で米を作り、その福岡産米を育てるという自然の循環のもと、博多和牛は肥育されています。

つまんでご卵

「平飼」というストレスの少ない環境で育った鶏から産み出される「つまんでご卵」は、その名の通り、黄身がつかまるほど新鮮です。安全にもこだわり、黄身だけでなく、白身も一緒につかまるほどしっかりしています。その味は大変濃厚ですが、一般の卵より低カロリー、低コレステロールです。



元気つくし

夏の高温でもよく実るお米として、福岡県で10年かけて開発されました。「暑さに強く、元気に育つ、おいしいお米」、「食べる人に元気を与える、おいしいお米」の意味を込めて、「元気つくし」と名づけられました。粒がしっかりしており、粘りつつやがあるのが特長で、炊きたてはもちもち、冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりにも適しています。

いものたの伊都物語

自然豊かな糸島の酪農家が生んだ「伊都物語」。この商品名は、酪農家たちの熱い思いを伝えるため、地名の歴史から名付けられました。愛情たっぷりに育んだ牛から搾った生乳のほか、この牛乳を原料に水を1滴も加えず作られたヨーグルトは原乳割合87%と、他に類がない濃厚さ。とろけるような口当たりと濃厚なミルクの風味が好評です。

