



おいしいもの 和歌山

開催期間 2017.9.15fri→10.31tue

お料理のみ
お一人さま **6,500円** (税・サ別) **全8品**

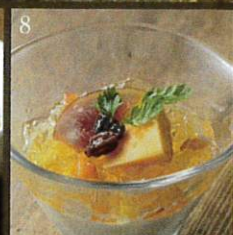
〈別途フリードリンクプランもご用意しております。〉



食
べ
も
の
が
た
り



1. 紀州彩々拼盤
和歌山四季折々 いろいろ冷菜の盛り合わせ
2. 海藻烩魚翅
ふかのひれ、たらば蟹と海藻紀州ヒロメ、冬瓜、磯間のしらすの
新生姜香りとろみスープ仕立て
3. 脆炸三喜味盆
那智勝浦町 海の生ハムと
紀州日高漁港産 生アンチョビ、彩り野菜のベジシート巻き揚げ
ジビエ古座川の鹿肉のすり身花巻揚げ
真穴子の紀州梅酒の香り 梅フレーク揚げ
4. 和蔬椒炒魷中蝦
和歌山海南市 アシアカエビ(クマエビ)、真イカと
岩出産 ねごろ大唐、恋野マッシュルーム、白うりの
有田川産 山椒の花風味炒め
5. 煎香熊野和牛肉
熊野牛のソテー 金山寺味噌ソース 南国スタイルと
紀州伝統野菜 湯浅なすの海鮮すり身XO醤風味のせ オープン焼き
6. 紀州梅蒸鮭魚
紀州梅真鯛と高野の花みょうがの香り蒸し
魯山人醤油と北山村産 じゃばらソース仕立て
7. 鷺鷥精炒飯
紀州うめたまごとうめどりの焼き物入りチャーハン
8. 凍梅甜杏仁豆腐
あんにと豆腐と梅酒ジュレのハーモニー 紀の川いちじく飾り

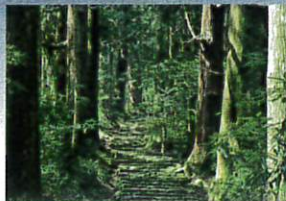


南国酒家 原宿本店
NANGOKUSYUKA

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

南国酒家 検索

※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、お部屋代を申し受けます。 ※(本館)個室のご利用は5名様から、(迎賓館)個室は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。 ※和歌山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 和歌山

「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
自ら足を運び、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」。

今回は和歌山県の

「おいしいもの」をお届けします。



食材を求め、和歌山県へ

南国酒家の総料理長・仕入担当者が食材探しのため和歌山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「おいしいもの和歌山」のコース料理の食材を探し歩きました。



紀州うめたまご

梅酢を与えられた採卵鶏は産卵率が向上し、鶏が健康になり、飼料効率も高まりました。卵の白身の盛り上がりもよくなりこもり、びちびち。薬酸やパントテン酸、ビタミンAなどの有用物質も豊富に含まれています。



じゃばら

奈良県と三重県に囲まれた日本で唯一の「飛び地」の村、和歌山県北山村で自生していた柑橘です。名前は「邪気を払う」ことに由来。果汁は独特の風味が特徴で、それを生かしたドリンク製品などが多数販売されています。近年、花粉症への効果が岐阜大学医学部によって発表され、注目を集めています。



ねごろ大唐

シントウガラシの倍の長さ12〜13cmの大きさ。ボリューム感があり、ピーマンに比べてクセがなく、果肉が厚く柔らかい新しいタイプのとうがらしです。平成10年頃より岩出市で水田転換作物として導入されました。根来寺の大塔(国宝)から名前をとり、平成25年に「ねごろ大唐」として商標を登録しました。



熊野牛

熊野牛は、選抜された血統を取り入れ地域ブランド化。2004年から、消費者がより安心して熊野牛を購入できるようにと認定制度がスタートしました。肉質はきめ細やかで柔らかく、味は松阪牛などに並び称されます。品質を確保しながらのこだわり生産のため、全国でのブランド価値が高くなっています。



山椒・花山椒

小粒でもピリリと辛い山椒は、料理の味をいっそう引き立たせる香り高いスパイスです。全国シェア1位の生産量を誇る有田町・町清水地区の山椒は、味も香りも最高級品。この地域で栽培されている「ぶどう山椒」は、実が大きく、果肉も厚く高品質です。実山椒は5月に未熟果を収穫したもの、佃煮などに使用され、乾山椒は7月から8月の完熟果を収穫したもので、粉末にして唐辛子に使用されます。また山椒の花は、4〜5月が旬でこの時期しか食べることのできない希少品。黄緑色の花からは、柔らかな山椒の香りがします。



アジアカエビ(クマエビ)

正式には「クマエビ」。地元では脚の赤さから「アジアカエビ」と呼ばれます。和歌山市、海南市で水揚げが多く、全国でも上位に入ります。プリプリとした食感と甘みが特徴で、刺身でも、塩焼きでも、天ぷらでも最高です。クルマエビより美味しいエビとしてプロの料理人の間でも有名。「一回食べたら他のエビが食べられなくなるほど味が良い」と地元の漁師さんもイチ押しのエビです。



湯浅なす

有田郡湯浅町特産のナスで、果形は丸形で直径10cm程度になります。水分が少なく甘みがあり、実がしっかり詰まっています。古くから金山寺味噌の具材や郷土食として使われています。焼くと甘みが増すのも特徴です。金山寺味噌の具材として、また普段の食材として煮炊きされ、江戸時代から食べられてきました。味は現在の品種より優れていますが、生産性や市場の流行等から一旦生産が減少しました。近年、地元有志が立ち上がり、その生産を復活させることに成功しました。



紀州梅真鯛

黒潮流し和歌山県串本町の美しい海で、南高梅のエキスを配合した飼料を与えて育てます。身の質・脂の乗り・鮮度ももちが良く、その品質は多くの料理人・専門家から「天然に負けない美味しい真鯛」として定評があり、無投薬で飼育された「安心・安全な真鯛」です。さらに和歌山県の衛生管理システムを導入し、稚魚から出荷に至るまでの飼育・衛生管理履歴を明確にしております。また、身質や抗病性等の試験・研究を和歌山県水産試験場で行っており、安全性に拘った健康な真鯛です。