



6

火の国、味の宝島

熊本

おいしいもの

開催期間 2018.1.12fri→3.12mon

[2018.1.31] 南国酒家 原宿本店に「くはモン」がやっています。詳細は店頭・ホームページにて。

2 8 9

- 1. 火国彩華味拼盤**
火の国熊本「味覚」いろいろ冷菜の盛り合わせ
- 2. 大王鶏皇魚翅**
ふかのひれ、天草大王鶏とずわい蟹、あおさ海苔入りとろみスープ
- 3. 陳皮鹿肉**
熊本県産 鹿肉の煮込み 熊本県産 干しみかん風味
- 4. 脆皮八帶魚**
天草産 真ダコの海鮮すり身 カダイフ包み揚げ
- 5. 天草鮮炒魷扇貝**
鮮扇貝、ミズイカ(アオリイカ)と熊本県産 しおブロッコリー、スナップエンドウ、しおロマネスコ、かぶの古式しぼり 堀内油屋焦がしにんにく 赤マー油の香り炒め
- 6. 蕃茹扒兩樣牛肉**
熊本県天草市産 黒毛和牛と塩トマト、ナツメのあおさ醤油煮込み あしきた牛と熊本県人吉市産 さくらげ、干し椎茸、彩り野菜の 芦北町産 岬の御塩炒め
- 7. 焗仏手冬笋中蝦**
天草産 車えびの熊本県産 豆酪香りオープン焼き オリーブオイル仕立て 天草緑竹の蝦米醬風味添え
- 8. 天草茶精炒飯**
天草茶の香り 菊地ごぼう、チャーシュー入りチャーハン
- 9. 凍甜彩果盆**
あんにととうふとあさぎり農園のピーズ 二層仕立て デコポン飾り 湯島大根の大根もちと共に

入会金・
年会費無料

南国酒家プレミアムメンバーズ「公式アプリ」に登録すると
その場で使える特別優待券をプレゼント!

おながいばいの南国酒家プレミアムメンバーズ「公式アプリ」にご登録いただくと、
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。

「南国酒家公式アプリ」で検索



お一人様
【全9品】7,400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9品】5,920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「種コース」の取扱いはございません。

南国酒家 原宿本店
NANGOKUSYUKA

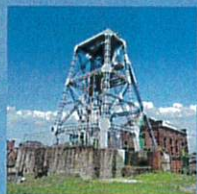
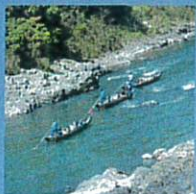
0120-7592-15 TEL.03-3400-0031

南国酒家 検索

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

©2010熊本県くまモン 協力:銀座熊本館

※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、ご用意出来ない事がございます。
※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せん。
※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。
※熊本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。



熊本

おいしいもの



「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
自らの手で発掘し、

味わい、選り抜き

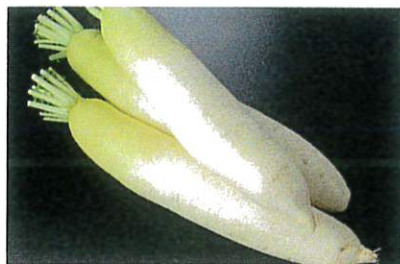
南国酒家ならではの

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」。

今回は熊本県の「おいしいもの」を
お届けします。



湯島大根

小さな島で栽培される、大きな大根は中々手に入らない希少な特産品。
上天草市の小さな離島、湯島。標高約100メートルと低く、山頂部が平地
となっている地形を利用して古くから大根が栽培されています。寒風の強
い気候と、肥沃で柔らかい土によって一般的な大根に比べ、大きく育ち
ます。水分が多く、甘みが強く、型くずれしにくいのが特徴です。



ピーツ

熊本県あさぎり町。九州でありながら、早朝は暗闇に感じられるほどの
露で冷え込み、昼は一転して穏やかに晴れ上がります。野菜にとって
最適な環境で育てられた「くまもとピーツ」は、奇跡の野菜といわれる
ほど栄養価が豊富です。ショ糖を多く含む、独特の甘みが特徴で、
燃えるような鮮やかな赤色は、料理を鮮やかに彩ります。



天草大王

「天草大王」は、最大のもので背丈90cm、重さ7kgにもなる日本最大級
の地鶏です。一度絶滅しましたが、1枚の油絵とわずかな文献を基に
復活したため「幻の地鶏」とも言われています。飼育方法などが厳密
に定められており、熊本県内でのみ飼育されています。程良い弾力
のある歯ごたえ、コクのある味が特徴です。



食材を求め、熊本県へ

南国酒家の総料理長・仕入担当者が食材探しのため熊本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
「おいしいもの熊本」のコース料理の食材を探してきました。



緑竹

緑竹は、台湾を原産とする竹で、タケノコは渋み・苦味が少なく、生でも
美味しく食べられることから、「タケノコの王様」と呼ばれています。
天草の温暖な気候、恵まれた自然の中で育つ緑竹は、農薬や化学肥
料を使用せず生産されており、安全・安心な高級食材です。



緋扇貝

栄養が豊富な天草の海で育った緋扇貝は、甘みが強く濃厚な味で、
赤・黄・橙・黄・褐色の5色。鮮やかな緋扇貝の色は、着色されたもの
ではなく自然の殻の色です。出荷前には生産者が一枚一枚手で磨き上
げ、味だけでなく、見た目も最高の状態で出荷されています。



車えび

天草は車えびの産地として全国でも有名ですが、天草産車えびは色
つやが良く、身はプリプリと引き締まり、甘みが強いのが特徴です。天
草の恵まれた自然環境で生産者の愛情を受け育てられた車えびは、
贈答用としても人気が高く、飲食店などでは高級食材として利用され
ています。