

徳島

うまいんじょ

開催期間 2019.1.22 tue → 3.20 wed

1. 徳島悠々彩味盆

徳島県 いろいろ前菜盛り合わせ

- 阿波とん豚の薄切り 香味野菜巻き 阿波紅豆腐ソース掛け
- 阿波地美栄「鹿肉」の香り旨味煮 ほうれん草のマリネ添え
- 小松島市和島町産 ちりめん山の椒風味の煮凝り
- GOTTSO阿波ミニ白菜とちいたけの甘酢漬 陳皮の香り
- 小松島市産 足赤海老の香り揚げ ● 南国酒家 肉厚くらげ

2. 海藻芙蓉雪蛤魚翅

ふかのひれとたらば蟹、鳴門市北灘町産 わかめ中茎のスープ 淡雪仕立て

3. 黒椒白醬炒双海中寶

小松島市産 足赤海老とハリイカ、徳島市川内町産 カリフラワー「華てまり」、
鳴門市大麻町産 カーリーケールの木樽作り井上味噌「白味噌」、本みりん「本膳」の黒コショウ仕立て

4. 脆皮一碟両様

小松島市産 鰻と三好市産 岩豆腐の真薯蜂の巣揚げ 鰻の醤油風味
阿波尾鶏と特別栽培コウノトリおもてなしれんこん、榎山農園小松菜、
砂地栽培なると金時「甘姫」の大豆シート巻き揚げ

5. 柚香醋燻阿波一貫牛肉

阿波牛のきわみ一貫牛のグリル

小松島市産「天恵菇」と源平いもの南国酒家スペシャルソース
ゆこうの香り

6. 芥蘭頭晚茶煎鮫魚

鳴門市北灘町産 ベっぴん鯛のソテー 半田手延べそうめん添え
阿波ミニ白菜とGOTTSO阿波ブロッコリーの阿波番茶澄ましソース掛け

7. 精海洋蠟油味炒飯

ツルをよぶお米と徳島県産 干し海老、オイスターソースのチャーハン

8. 凍杏仁豆腐莓雪糕

すだちゼリーと杏仁豆腐 西岡農園ぜいたくいちごのソルベ



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「公式アプリ」にご登録いただくと、
「20%OFF特別優待券」(有効期間:2019年1月22日~3月20日)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8品】8,125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けます

20%OFF

お一人様
【全8品】6,500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。

料理 南国酒家 原宿本店
NANGOKUSYUKA

0120-7592-15

南国酒家 検索

渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピア内 TEL.03-3400-0031 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。 ※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。 ※徳島県産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。



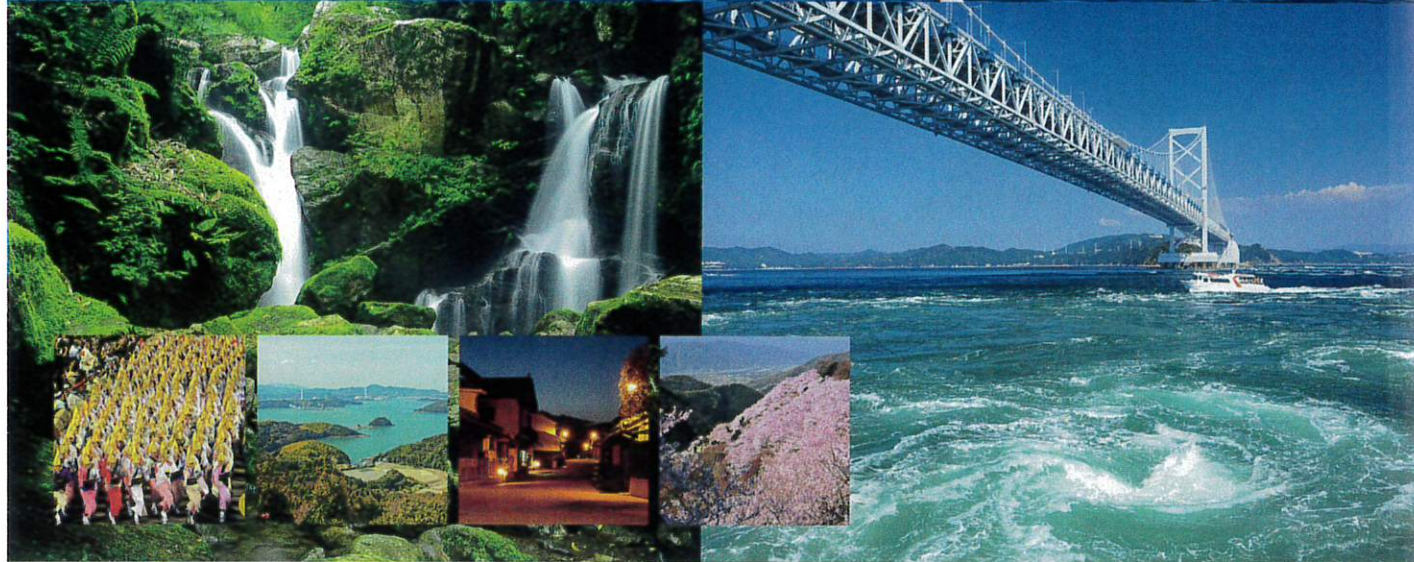
「おいしいものにつぼん」
それは南国酒家が提案する
「地産国消」の新しいカタチ。

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」。

今回は徳島県の「おいしいもの」を
お届けします。



鳴門市北灘町産わかめ

美しくつやのある緑色、しっかりとした食感を感じられる菌ごたえ。数あるワカメの中でも独特の味わいを持つ北灘産の鳴門わかめは、徳島が誇る豊かな海の幸の代表格です。



徳島市川内町産カリフラワー「華てまり」

1株ずつ外葉で花蕾をくるんで、直射日光や雨風によるスレから守りながら育てられます。その中でも、純白でよく詰まった最高品質の物だけが「華てまり」として出荷されています。



小松島市産鰻

吉野川や那賀川といった大きな河川が流れ込み、なだらかな砂泥質の海底が良質のハモをはぐくみ、日本でも有数の良質なハモの漁獲高を誇っています。



食材を求め、徳島県へ

南国酒家のメニュー開発・仕入担当者が食材探しのため徳島県へ行ってきました。畑や生産施設、漁港を一つ一つ訪れて、直接、生産者さんの声を聞き「おいしいもの徳島」のコース料理の食材を探し歩きました。



ツルをよぶお米

環境や生態系に配慮し、「生き物を育むこと」を大切に栽培されているお米。農薬や化学肥料を使わない命あふれる田んぼで育まれたお米です。



榎山農園小松菜

毎作土壌分析・施肥設計をし、化学農薬と化学肥料は一切使用せず、必要なミネラルを天然由来のものだけで供給して栽培しています。エグ味の元である硝酸イオン濃度の植物体含有量が極めて少なくそのまま生で食べていただけるほどの小松菜です。



阿波尾鶏

ピンと伸びた特徴的な尾羽と、徳島の阿波おどりにちなんで「阿波尾鶏」と名付けられました。地鶏特有のこくとうま味があり、地鶏の中では日本一の生産量を誇っています。



小松島市産「天恵菇」

高度な生産技術を有する「茸師(なばし)」が育てる肉厚で大きく、通常のシタケよりうま味成分であるグアニル酸が3倍ある、芳醇で雑味のない高級のシタケです。



砂地栽培なると金時「甘姫」

温暖な気候とミネラルたっぷりの砂地畑で栽培されたさつまいもの中でも最高傑作と呼び声が高い「なると金時」は色鮮やかな紅色とホクホクの食感、自然な甘み特徴です。



北灘鳴門べっぴん鯛

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育つため、引き締まった身に適度な脂が乗ることで極上の食感と味を楽しむことができます。



GOTTSO阿波ブロッコリー

徳島県内でも野菜生産の盛んな阿波市の若手農業者でつくる団体「GOTTSO阿波」のメンバーが生産するブロッコリー。つぼみの鮮やかな緑色と茎の部分の甘みが濃いのが特徴です。



すだち

清らかな水とたっぷりの太陽を浴びて育った徳島を代表する果実「すだち」。さわやかな酸味とすがすがしい香りが特徴です。