

鳥取

おいしいもの

開催期間 2019.9.18wed→11.12tue

お料理のみ
お一人さま **6,800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。)

1. 鳥取彩々拼盤

きなんせ鳥取 いろいろ前菜の盛り合わせ

- 鳥取地どりピヨの焼鳥 ● くらげと砂丘らっきょうの和え物
- 東郷湖産 鬼じみの酒蒸し 完熟古酒 千代むすび仕立て
- 鳥取和牛コンビーフと紅芯大根の和え物
- 若桜町産 ナチュラルポーク肩ロースの叉焼 鳥取県産 梅酒野花の香り

2. 自然薯蟹黄魚翅

南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ
大山山麓栽培 自然薯のふんわり仕立て

3. 脆皮双味盆

鳥取県産 平目と帆立貝、ウニの春巻き、モサエビと鳥取県産 ドライフルーツ入りサクサク揚げ
ピンク山葵仕立てのマヨネーズソース

4. 鹿肉鮭鱸肉餅

いなばのジビエ 鹿肉と赤イカ、低温乾燥シイタケの中華風蒸しハンバーグ
ドデカオクラ添え
境港産 天然本マグロ漁置の香り

5. 黒椒鳥取和牛

鳥取和牛肩三角とやなぎまつたけ、パールマッシュの黒胡椒炒め
大山清流育ちのわさびオイル風味 ごぼうチップ添え

6. 鴛鴦姜香扣肉

境港産 紅ずわい蟹の澄麺皮巻き XO 醤入りずわい蟹味噌ソースと
若桜町産 ナチュラルポークバラ肉の角煮、もち大豆の「茲矩生姜シロップ」仕立て

7. 香米黒炒飯

八頭町 田中農場かおり米「プリンセスかおり」と地どりピヨのしっとりチャーハン
鳥取市 山崎醸造 濃口醤油とオイスターソースの香り
梨の甘酢漬けを添えて

8. 梨子冷甜品

鳥取県産 二十世紀梨のムース 梨のコンポートと共に



料理 南国酒家 原宿本店

0120-7592-15

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

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です。※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。※鳥取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。

今回は鳥取県の
「おいしいもの」をお届けします。

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」。

新しい中国料理として
みなさまにご紹介します。

南国酒家ならではの
味わい、選び抜き
自らは足を運び、発掘し、
数多く存在します。

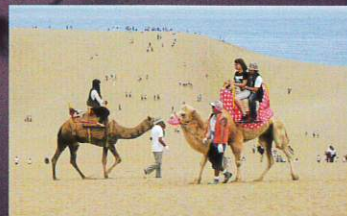
一般の流通経路にはのらないものが
コストの高さなどにより、
栽培方法の難しさや

その地域の風土にあわせて
育ててきた食材の中には、

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

鳥取

おいしいもの



食材を求め、鳥取県へ

南国酒家の料理長・仕入担当者が食材探しのため鳥取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「おいしいもの鳥取」のコース料理の食材を探歩きました。



鹿肉

鹿のジビエ利用量は、鳥取県が本州一。鳥取の鹿は、広大な自然の中で育った野生の鹿。運動量が多いため、締まったきめ細やかな肉質で、野山の恵みを食べて育つため、味の深みがあります。赤身に脂肪がほとんど含まれていないため、さっぱりとクセのない味わいのが特徴です。



鳥取和牛

黒毛和牛の産地として知られる鳥取県。健康でストレスのない環境で育てられた鳥取和牛は赤身と脂のバランスが絶妙です。サシは多くても脂はまるやかで甘く、赤身にコクがあり、味わいが濃いため、食後はあっさりとした軽やかです。



鳥取地どりピヨ

鳥取地どりピヨは高級志向の消費者ニーズに応えた、よりおいしい肉用鶏として鳥取県で研究開発され、1992年から生産が開始された鳥取県のオリジナル品種です。「旨味成分（アラキドン酸）」を多く含んでおり、コクと旨味が備わっている鶏肉です。



ナチュラルポーク

鳥取県若桜町の養豚農家が豚一筋に情熱と愛情をもって、手塩にかけて育てた安心安全でおいしい豚肉です。肉質がきめ細やかで、臭みのつきにくい生後6か月前後の雌の豚肉のみを厳選しています。



紅ずわい蟹

鳥取県はベニズワイガニの水揚げ量全国一位を誇ります。9月～6月にかにがごとで漁獲されるベニズワイガニは、名前のとおり鮮やかな紅色が特徴。肉質は繊細かつジューシーで、甘味が強い蟹です。



鬼しじみ

東郷池産のヤマトシジミは黒いダイヤと呼ばれ、大粒の希少品です。夏バテ気味の時にも、一口飲む毎に元気になっていくような、ミネラル類を豊富に含んだ栄養価の高い食材です。こだわりの生産者が扱うしじみは、厚みが全て14mm以上の大サイズで、鬼しじみの名前が流通しています。



自然薯

自然薯はビタミンやミネラルも豊富な食材です。大山山麓の自然薯は、大山の美しい湧き水と、恵み豊かな黒ぼく、そして寒暖の差がある気候のもとで、山麓の傾斜を利用して、より野生に近い環境で栽培されています。



二十世紀梨

日本一を誇る鳥取の二十世紀梨は、ジューシーでシャリ感がある爽やかな味わいが評判です。「二十世紀梨」の名前は新世紀の王者になるだろうという願いを込めて名づけられました。



シイタケ

鳥取県のシイタケは、ナラやクヌギといった広葉樹の原木に菌を植えて栽培する「原木栽培」が主流です。自然を大切にきた昔ながらの林内栽培方法は、木の栄養分だけでじっくりと成長するので、肉厚でうま味のあるシイタケが出来上がります。



プリンセスかおり(かおり米)

鳥取県が育成してきた「鳥系香122号」が「プリンセスかおり」として農林水産省に登録されました。「プリンセスかおり」はポップコーンのような香ばしい香りともちもちした食感が特徴です。