

おいしいもの 宮崎

開催期間 2020.1.16thu→3.18wed

お料理のみ
お一人さま **7,500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。〉

1. 宮崎彩々六味拼盤

“ようきやったなあ”宮崎 いろいろ前菜盛り合わせ

- 諸塚村産 乾燥筍、乾しいたけの“甘い醬”香料煮
- 宮崎名産 千切り大根とくらげの平兵衛酢和え
- みやざき地頭鶏(モモ)の京屋酒造焼酎“かんろ”風味の焼き物
- 西米良サーモンの紅芯大根と芽ねぎ巻き 黄金いくらを添えて
- 白菜の日向夏風味の辛し甘酢漬け
- 有田牧畜 ソフトサラミと胡瓜、きくらげの豆板醬和え

2. 南瓜蟹肉魚翅

たらば蟹とふかのひれ、黒皮南瓜のポタージュ仕立て

3. 三味油炸拼盤

三種の揚げ物

- あじ豚の青パパイヤ、紅菜苔巻きサクサク揚げ 桜塩添え
- 奥日向サーモンとクレソンのネットライスペーパー巻き揚げ スイートマンゴーチリソース添え
- みやざき地頭鶏(胸肉)と佐土原ナスの南蛮漬け

4. 紅蘿蔔炒大蝦

天然大海老と赤大根、みやざきビタミンピーマン、
白ネギの日向の国“満潮の塩”炒め

5. 兩種口味有田牛

有田牧畜 有田牛(EMO牛)内腿肉のロースト
野尻町産 麦味噌ソースと有田牛(EMO牛)スネ肉とナツメの“甘い醬”と黒酢の煮込み

6. 干貝汁揚げ黄金鮮

美々津黄金平目と里芋、ずわい蟹のクレピーヌ包み 干し貝柱のソース

7. 彩葉炒宮崎辛麺

宮崎名物“辛麺”と彩り野菜のピリ辛焼きビーフン仕立て
※辛麺はそば粉を使用しております

8. 芒果汁百白糯豆腐用全鍋

“百白糯”のあんにと豆腐、宮崎マンゴーソース
宮崎名産 完熟さんかん“たまたま”のコンポート添え

入金金
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20%OFF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」(有効期限:2020年1月16日(木)~3月18日(水))をプレゼントいたします。

お一人様 **7,500円**(税別)
【全8品】

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 **6,000円**(税別)
【全8品】

※20%OFF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。

「南国酒家公式アプリ」で検索



料理 **南国酒家** 原宿本店
NANGOKUSYUKA

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

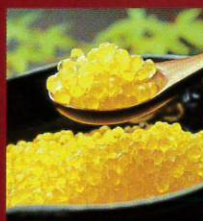
※コース料理は2名様から承ります。※2日前までにご予約ください。※ご予約のない場合、ご用意出来ない事がございます。※他の企画や各種クーポンとの併用はご容赦ください。
※フリードリンクプランは2時間以内のご利用となります。※フリードリンクプランは、個室でのご利用に限りです。※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※迎賓館の個室をご利用の際は、お部屋代を申し受けます。※(本館)個室のご利用は5名様から、(迎賓館)個室は8名様からとなります。※盛りつけは写真と異なる場合があります。※宮崎県以外の食材も使用いたします。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

「おいしいもの 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」。
今回は宮崎県の「おいしいもの」を
お届けします。

おいしいもの 宮崎

食材を求め、宮崎県へ

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



黄金いくら

2年の歳月をかけて育てられる「尺やまめ」は、市場に出回ることが少ないことから「幻の魚」と称されています。豊かな森の中、厳重な管理で育てられた幻の魚・尺やまめから採れる「黄金いくら」は、料理の印象がより華やかになり、まさに清流の宝石のよう。高級料亭やフレンチレストランなど、幅広いジャンルで人気の食材です。



美々津黄金平目

地下40mから汲み上げられた奇麗な海水を使い、海からの影響を受けにくい陸上のいけすで育て、かつ飼育尾数を減らし、ストレスに配慮して育てられた「美々津黄金平目」。
旨味成分が行き渡ることで薄い脂色に変わる黄金平目の、ふりふりとした歯ごたえと旨味をお楽しみください。



じとっこ
みやざき地頭鶏

その昔、おいしい地鶏を当時の地頭職に献上していたことが名前の由来の「みやざき地頭鶏(じとっこ)」は、宮崎県が開発した宮崎ブランドの地鶏。
澄み切った清流、快適な環境の下で育ったみやざき地頭鶏は、柔らかさの中にも適度な歯ごたえがあり、肉質の弾力とジュワッとくる旨味が特徴です。



有田牛(EMO【エモ】牛)

厳選した10種類の穀物と自家栽培の4種類の牧草を配合した、薬品や抗生物質が一切使用されていない飼料と、地下80mの新鮮できれいな地下水で育てられた有田牛。
EMO, "Earth Medicine Of(大地に薬はゼロ)"を目指す生産者が、食の安心・安全にこだわった。極上の宮崎県産黒毛和牛を御堪能ください。



あじ豚

おいしい脂身の豚肉を食べてほしいという、宮崎県川南町の生産者の思いのもと、長年にわたるオリジナル飼料の研究や品種改良、豚の健康管理を徹底して、たどり着いた理想の豚「あじ豚」は、平成21年度に天皇杯を受賞した。まるでやけどさっぱりした脂の風味が特徴です。



西米良サーモン

九州山地に抱かれた宮崎県西米良村、寒暖差の大きい気候の中、清らかな水で育てられた西米良サーモンは、卵から出荷まで一貫して「西米良育ち」。
活蹦りで1〜2日後にお届けできることから、鮮度感は抜群。程よく甘みの乗った脂と透明感のある旨味を味わうことができます。



黒皮南瓜

黒皮南瓜は、地元の民謡にも「日向南瓜」として登場するなど、栽培の歴史も古い。宮崎県を代表する野菜の一つ。
日本南瓜の一種で、日本料理では高級食材として高い人気があり、粘りのある果肉は、まろやかな甘みときめ細かな舌触りが特徴です。



佐土原ナス

佐土原藩島津家が治めていた江戸時代から、今の宮崎市佐土原町近辺の地域で栽培されていた伝統野菜で、一時期、栽培が途絶えていたものの、県が保管していた4粒の種から2000年に奇跡的な復活を遂げました。
アクが少ないことから、生でも甘みを感じることができ、熱を加えると、トロっとろけるような触感を楽しめます。



完熟きんかん「たまたま」

開花から210日以上、樹上で熟成した、糖度16度以上、直径2.8cm以上のものだけが名乗ることのできる完熟きんかん「たまたま」。
丸が口いっぱい広がる、まさに1〜3月が旬の宮崎を代表する果物の一つです。



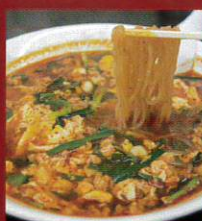
諸塚村産乾しいたけ

乾しいたけの生産量が全国第2位の宮崎県最大の産地・諸塚村は、2004年10月にFSC世界森林認証を、2015年12月には世界農業遺産の認定を受けた地域にあります。
クスギやコナラなどの原木に適した広葉樹が豊富で、かつ、朝夕になると深い霧の立ち込める奥深い森に囲まれていることから、良質の乾しいたけが生まれます。



本格焼酎

宮崎県は、2014年酒造年度から5年連続で本格焼酎の出荷量が日本一。南北に地形が長いことから、代表的な芋のみならず、蕎麦や麦、米など、バラエティ豊かな原料から作られているのが特徴です。
食中酒として料理の美味しさを引き立ててくれるほか、食材として利用することで、素材の良さを生かしてくれます。



辛麺

辛麺は、宮崎の代表的な御当地グルメの一つ。そば粉と小麦粉で作られた通称「こんにゃく麺」に、こらや卵を合わせた唐辛子味のスープが特徴。
辛麺味の御当地版ポテトチップスが作られたこともあり、また飲んだ後の締めとして食されることも多く、人気のメニューとして地元に着定しています。