



おいしいもの

茨城

5

開催期間 2020.9.25fri→11.12thu

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. 富貴郷土財盆

おいしいもの茨城 いろいろ前菜盛り合わせ

- かすみがうら広原畜産 蓮根豚肩ロースの低温調理のチャーシュー 香味野菜巻き 梅ジャム添え
- 茨城県産 茄子のオープン焼き 阿見町産 えごまの香りの怪味ソース
- 黒のペニバナインゲン常陸大黒の五香風味のやわらか煮
- 西崎ファーム “かすみ鴨”のロースト ブルーベリーソース添え
- 茨城県産 胡瓜とエシャレット 小田屋の酢“割烹”の甘酢漬
- 大子町袋田産 凍みこんにゃくと肉厚くらげの和え物
- 霞ヶ浦北浦産 鯉の甘露煮

2. 紅蘿有菜魚翅羹

つくばベルファーム 有機人参と蟹肉入り
ふかのひれのポタージュ仕立て 蝦油の香り

3. 脆皮點参品輝

揚げ物と点心の三種盛り

- 久慈浜産 “マアナゴの一夜干し” 城里町 “古内茶”入り衣の天ぷら
- つくば市 七福来スパイス仕立て
- 山口ファーム “パール蓮根”の南国酒家特製 蓮根餅
- 茨城県産 茜鶏と蓮根豚の手作りシウマイ

4. 皇海味炒双鮮

茨城沖 ヤリイカと平目、ズッキーニ、スイートカクテルペッパーの酒粕塩の炒め
霞ヶ浦産 テナガエビの山椒香り揚げ添え

5. 金醬煎蕪牛肉

茨城県産 常陸牛と なかのきのご園 原木椎茸、
常陸太田市産 里川カボチャのソテーに右衛門醤油と黒こしょう味噌仕立て
永井農業 丸干し芋と梨のネットライスパーパー巻き揚げ添え

6. 金華蒸摩滑鶏

“奥久慈しゃも”と“奥久慈ゆばの里”の生ゆば、ごぼう、
あらげきくらげの金華ハム蒸し 広東白菜添え

7. 香葱醬鱈魚炒飯

“ミズダコ”と奥久慈卵、
茨城オリジナル品種米 “ふくまる”とレタスのチャーハン

8. 茨城美甜二品

小美玉ヨーグルトと常陸太田市産 里川カボチャのプリン二層仕立て メロンのジュレのせ
花貫フルーツはおずきとトマトのコンポートのゼリー寄せ

4

3

6

1

7

8

2

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 11:30~22:30
※営業時間に変更になる場合がございますので最新情報はホームページ又は店舗にお問い合わせください。

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ます。※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。(本館)個室のご利用は5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。※茨城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。※ラゾーナ川崎店でも同プランをご用意しております。



「おいしいもの 茨城」
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 茨城」。

今回は茨城県の「おいしいもの」を
お届けします。

おいしいもの 茨城

食材を求め、茨城県へ

南国酒家の料理長・仕入担当者が食材探しのため茨城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 茨城」のコース料理の食材を探し歩きました。



原木しいたけ

茨城県内各地で「原木しいたけ」の栽培が行われています。栽培には多くの収穫を見込めるクヌギやコナラの原木を使用しており、木の栄養を吸い、力強く出てくる原木しいたけは肉厚で歯ごたえがよく、香りや風味が豊かで栄養もたっぷりです。



ふくまる

茨城県が開発したオリジナル品種「ふくまる」。際立つ粒の大きさと豊かさ最大の特長です。炊き上がりのプロポーシヨンの美しさは一流料理人たちからも絶賛されています。噛むほどに膨らむ豊かな味わいと、さっぱりとした切れ味は、おかずの味を引き立てます。



花貫フルーツほおずき

ベリー系の果実に似た濃厚な甘酸っぱさ、グァバのような南国系のフルーツに似たやさしい香りが特長です。茨城県は高萩市、「花貫フルーツほおずき倶楽部」で丹精込めて生産されています。本県産は実がしっかりとっていて水っぽくなく、甘さと酸味のバランスに優れています。



テナガエビ

「川エビ」の名称で知られるテナガエビ。霞ヶ浦北浦の漁獲量は全国一を誇ります。エビそのものの風味が強いのが特長で、様々な料理に幅広く使われています。カルシウムをはじめEPA、DHAなどの栄養成分が豊富に含まれていますので、育ち盛りのお子様にもおすすめです。



里川カボチャ

常陸太田市里美地区・里川の源流近くの高地で昭和30年頃から栽培されてきた地域伝統野菜。鮮やかな美しいピンク色の表皮が特長で、オレンジ色の果肉はきめの細かい粉質。糖度は12度前後でやさしい甘味があります。加熱すると、最初はホクホクとした食感ですが、口だけは絹のようになめらかです。



常陸黒豆

平成14年に茨城県が品種登録したペニバナインゲン(花豆)です。涼しい気候を好むため、主に茨城県北部の中山間地域で栽培されており、希少な特産品として知られています。1粒約2gもある大粒の豆は、黒一色の美しい光沢が特長。栗のようなホクホクとした食感で、上品な味わいです。



れんこん

霞ヶ浦周辺で栽培され、日本一の生産量を誇ります。水圧でまわりの土を落とし、れんこんを浮かべ上がらせながら収穫する「水揚げ」という、傷がつきにくい方法で収穫しています。ぷっくりとした団子状で柔らかな肉質、ほんのりとした甘味が魅力。肌がきめ細かく、美しく白い外観も特長です。



奥久慈しゃも

日本三大地鶏の一つと言われる「奥久慈しゃも」。茨城県北部の自然豊かな山間地・奥久慈で、一般的な鶏肉と比べ約3倍もの期間をかけて、大切に飼育されます。鶏舎の中で放し飼いし、十分な運動をさせるため、肉質は、低脂肪で歯ごたえ抜群、深い味わいがあります。



古内茶

「奥久慈茶」「さしま茶」と並び、茨城の三大銘茶の一つに数えられる古内茶。水戸黄門で知られる徳川光圀公が味の良さに感動し、詩を詠んだという逸話が残っています。緑が濃く、まろやかな風味と甘味の中に、ほどよい渋味を感じることが出来ます。



常陸牛

茨城が誇る銘柄牛「常陸牛」は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30か月におわり手塩にかけて育てた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4等級以上に格付けされた最高級ブランド。肉質は、見た目にも美しい「霜降り」が特長です。



ほしいも

茨城県のほしいも産出額は全国1位。「蒸す」「切る」「乾燥させる」というシンプル加工法だからこそ、熟練の技が必要です。原料であるさつまいものみを使用していないため、自然の甘さを楽しむことができ、安心して食べられます。



鯉

古来より鯉はタイと並ぶ高級魚。霞ヶ浦北浦では親いけすで育てており、一年中品質の良い鯉を生産しています。出荷前に清浄な地下水を引いた池で泳がせることで、身や内臓の臭みがなくなり、旨みが引き出されます。身はタイのような食感で、プリの脂に似た豊かな味わいを楽しめます。