

秋のおすすめ

魚 豊後水道と日向灘がぶつかる日本有数の漁場
宮崎県島野浦産

マヒマヒのガーリックバター醤油
マヒマヒとはハワイで最もポピュラーな食卓で人気の白身魚。
宮崎県北の離島 島野浦で捕れた新鮮なマヒマヒを椎茸、
えのき、舞茸といったキノコと一緒にガリバ醤油で炒めました。

七八〇



シンプルな炭焼きの旨さ

地頭鶏ソーセージの炭焼き
ジューシーな地頭鶏のオリジナルソーセージをシンプルな炭焼きに。
マスタードをつけてお召し上がりください。

六〇〇



七八〇

皮はパリパリ中はコリコリ

地頭鶏ソーセージの
焼きチーズフォンデュ
じつこを使ったジューシーなオリジナルソーセージを
鉄板にのせて二種類のチーズを混ぜて作った
チーズソースをかけた熱々の焼きチーズフォンデュです。
余ったソースはバケットにつけてお召し上がりください。

やめられない止まらない
枝豆のバター醤油焼き
定番の枝豆だからといって侮るなかれ。
さやと口に含んでソースと一緒に吸い込めば
いつもの枝豆にはないコクと風味で
箸が止まらなくなること必至なおつまみです。

四八〇



超濃厚バンバンジーソースで
地頭鶏と焼き茄子の
バンバンジー
土佐醤油をからめたジューシーで香ばしい
焼茄子ときゅうりの上に地頭鶏のムネ身を
のせ、ピーナッツとごまをたっぷり使った
超濃厚タレと食べるラー油をかけた
こつてりバンバンジーです。

八八〇

蘇 紫蘇入りチーズがとろ〜り
ひと口鶏メンチ

サクッと割ると中から紫蘇入りのチーズが
とろけ出すひと口サイズの鶏メンチカツ。
三オン特級ウスターソースがベストマッチです。

六八〇



サクッとジューツと

旬 秋茄子マキシマム

外はサクッと中はジューシー。
茄子のみずみずしさも表のサクサクとした
食感を同時にお楽しみいただけます。

五〇〇



今回のエリンギは豚巻きで

茸 ジャンボエリンギの
豚巻き炭火焼
スーパーサイズのエリンギに豚バラをぐるっと
巻いて炭焼きに。柚子胡椒でもヨネーズでも
柚子胡椒マヨでも美味しくいただけます。

六八〇



完熟トマトサラダ
六八〇
よってつくられる「食べる玉葱ドレッシング」は
めいっばいに玉葱がつまった特製の品。

北海道にできた
新しい塚田農場から、
出張メニューをご紹介します。

十勝 新得町 塚田農場 謹製 鮭節醤油
北海道クリームチーズ
塩昆布と鮭節醤油で
生乳100%の北海道産フレッシュ
クリームチーズは、酸味が少なくマイルドなので
塩昆布や鮭節醤油がなぜか良く合います。

¥600

京王フレンテ新宿3丁目店：03-5919-1811
9/16 OPEN エキニア横浜店：045-412-3560

都農ワインと同じぶどうで

キャンベルジェラート

都農ワインと同じ生産者がつくった
キャンベルアーリーを手作業で皮むきた、
皮が美味しい特製のジェラートです。



宮崎県日向市生まれの柑橘果実

平兵衛酢ジェラート

爽やかな香りと穏やかな酸味が特徴の
平兵衛酢の果汁をたっぷり使った
身体にも美味しいさっぱりジェラートです。



各二〇〇

ゴーゴー 宮崎カレー

じとつことゴーゴーカレーの
コラボレーション

特製マンゴーピューレ 自家製タルタル

ゴーゴーカレーをベースに贅沢にも
宮崎県産のマンゴーを隠し味に混ぜ込んだ、
まさに宮崎版のゴーゴーカレーです。
別添えの特製マンゴーピューレと
自家製タルタルをお好みで
トッピングしてお召し上がりください。

550円

福神漬も
宮崎産です

ゴーゴーカレー

ゴーゴー
マキシマムチーズ

もはやお馴染みとなった
マキシマムポテトを、チーズ入りの
ゴーゴーカレーソースにディップして
お召し上がりください。

550円

ゴーゴーカレーグループ
代表 宮森宏和

都農ワイン キャンベルアーリー ロゼスイートでつくる
都農ワイボール 六三〇円

イチゴのようにフルーティなキャンベルアーリーのロゼスイートを、
ソーダで割ってミントを添えた都農ワインでつくるオリジナルのハイボールです。



同じドウエつくつたエリート
キャンベルジェラート
都農ワイン同じ生産者が
つくったキャンベルアーリーを
手作りで皮むきした、
皮まで美味しい特製ジェラートです。
200円

フレッシュ&フルーティーで爽やかな都農ワイン

キャンベルアーリー
ロゼスイート グラス 五八〇円

イチゴをはじめ、アプリコットやリンゴ、モモ、柑橘の様々な香りで、とてもフルーティー。
香水になりそうなほど華やかで甘い香りです。口に含むとリンゴをかじったような
フレッシュさを感じ、爽やかな酸味が心地よく口全体に広がっていきます。
さらに、上品な甘さが爽やかな酸味と体になって、口の中で自然に消えていきます。

本格焼酎ハイボール

黒糖

和製ラム酒でお馴染み「まんこい」で
麦チヨハイボール

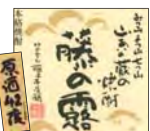
五八〇円



プレ麦

濃厚どしり麦の香り「藤の露原酒」で
麦チヨハイボール

五八〇円



麦

麦の香ばしく甘い香り「万年星」で
麦チヨハイボール

五八〇円



芋
白麹

優しい口当たりの芋焼酎「萬年白麹」で
黒芋ハイボール

五八〇円



芋
黒麹

重厚な味わいの芋焼酎「萬年黒麹」で
黒芋ハイボール

五八〇円



金丸潤平氏が醸す超貴重芋による限定焼酎。
九州以外ではうちでしか飲めません。
手造り米麹「白」
食用白甘藷「栗東」
2年熟成酒・25度

栗東宮路 式年貯蔵 六五〇円

杜氏潤平と同じく麹は手造り米麹（白）。
原料芋は食用白甘藷の「栗東」で仕込み、
蒸留した原酒を二年間
熟成させてから出荷。
栗のようなホクホクとした香味と、
熱成によるまろやかさが特徴の限定焼酎です。
再入荷はありません。販売本数が終了次第売り切れとなります。

