

秋のおすすめ

いつもの定番から新作メニューまで
充実のラインナップが出揃いました

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ター醤油で炒めました。

七八〇



サクサクモチリビールがすすむ

地頭鶏 チャンジャ

自慢の地頭鶏ハツ・砂肝・ムネ身でつくった
自家製チャンジャ。ピリ辛に漬かった味付けが
ビールのお供に最適です。

五五〇



鮮やかな桜色が鮮度の証
馬刺し2種盛り

鉄分が切り身にしたときに空気に反応して
赤色になり霜降り脂が細かく交わって鮮やかな
桜色になることが桜肉と呼ばれる所以です。

七八〇



辛パージョンのおつまみホルモン
おつまみ辛ホルモン

カリッと揚げたホルモンにきゅうりと
葱を合わせてピリ辛に仕上げました。
ぷりぷりホルモンとしゃきしゃきキウリで
歯ごたえも楽しめる逸品です。

🔥辛 🔥🔥辛 🔥🔥🔥辛
辛さをお選びください
七二〇

紫蘇入り

紫蘇入りチーズがとろとろ
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



サクッとジューワツと

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と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
豚巻き炭火烧

スーパーサイズのエリンギに豚バラをぐるぐる
巻いて炭焼きに。柚子胡椒でもマヨネーズでも
柚子胡椒マヨでも美味しくいただけます。

六八〇

十勝新得町 塚田農場



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

¥600



十勝スーパースイートコーン
トロもろこしの
モチモチチーズ揚げパン

¥580

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

キャンベルズジェラート

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ました、
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。



各三〇〇

ゴーゴー 宮崎カレー

塚田農場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



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



福神漬も
宮崎産です

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。

同じブドウで
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
手作りで皮むきました。
皮まで美味しい特製ジェラートです。
2000円



フレッシュ&フルーティ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も、とってもフルーティ。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。

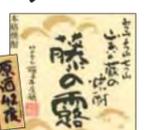
本格焼酎ハイボール



和製ラム酒でお馴染み「まんこい」で
濃厚どしり麦の香り「藤の露原酒」で
580円



麦の香ばしく甘い香り「万年星」で
580円



優しい口当たりの芋焼酎「萬年白麹」で
580円



重厚な味わいの芋焼酎「萬年黒麹」で
580円



黒芋ハイボール
580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。
手選り米麹白
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選り米麹(白)。
原料芋は食用白甘藷の「栗東」で仕込み、
蒸留した原種を二年間
熟成させてから出荷。
栗のようなホクホクとした香味と、
熱成によるまる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。

