秋のおすすめ

魚 宮崎県島野浦産 マヒマヒのガーリックバター醤油 七八〇

豊後水道と日向灘がぶつかる日本有数の漁場

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醤油で炒めました。

九条葱生産一筋三十年。
林種男氏の京都九条葱を使用。

ピリっとコク辛

地頭鶏もつ煮 六八〇

みやざき地頭鶏のレバーとハツを
豆腐と一緒に味噌だれで煮た
鶏屋ならではのもつ煮です。

サクサクモッチリビールがすすむ

地頭鶏チャンジャ 五五〇

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。

鮮やかな桜色が鮮度の証

馬刺し2種盛り 七八〇

鉄分が切り身にしたときに空気と反応して
赤色になり霜降りの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。

辛バ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ュウリで
歯ごたえも楽しめる逸品です。

①辛 ③辛 ⑤辛
辛さをお選びください

七二〇

今回のエリンギは豚巻きで

ジャンボエリンギの豚巻き炭火焼 六八〇

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。

サクっとジュワっと

秋茄子マキシマム 五〇〇

外はさくっと中はジューシー。
茄子のみずみずしさと衣のサクサクとした
食感を同時にお楽しみいただけます。

食べる玉葱ドレッシングの

完熟トマトサラダ 六八〇

宮崎の野菜生産者
チーム「百姓隊」に
よってつくられる「食べる玉葱ドレッシング」は
めいっぱいに玉葱がつまった特製の品。

紫蘇入りチーズがとろ〜り

ひと口鶏メンチ 六八〇

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。
ユニオン特級ウスターソースがベストマッチです。

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。

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

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。

十勝スーパースイートコーン

とうもろこしのモチモチチーズ揚げパン ¥580

十勝スーパースイートコーンを細かく刻み
チーズとあわせてもちもちパンに仕上げました。
塩味なのでおつまみでいけちゃいます。

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

ゴーゴーカレーグループ
代表 宮森宏和

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

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 三〇〇円
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した、皮まで美味しい特製ジェラートです。

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、とってもフルーティー。
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一体になって、口の中で自然に消えていきます。

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。

栗東宮路 弐年貯蔵 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、
熟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。

手造り米麹(白)
食用白甘藷「栗東」
2年熟成酒・25度

本格焼酎ハイボール

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

芋 白麹 優しい口当たりの芋焼酎「萬年白麹」で
白芋ハイボール 五八〇円

香ばし 麦 麦の香ばしく甘い香り「万年星」で
麦チョコハイボール 五八〇円

プレミアム 麦 濃厚どっしり麦の香り「藤の露原酒」で
プレ麦ハイボール 五八〇円

黒糖 和製ラム酒でお馴染み「まんこい」で
和ラムハイボール 五八〇円