

# 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

マヒマヒとは、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



**ピリッとコク辛**  
地頭鶏もつ煮  
みやぎ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。

六八〇



**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ュウリで歯ごたえも楽しめる逸品です。

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烧  
スーパーサイズのエリンギに豚バラをぐるぐる巻きにして炭焼き。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

**サクッとジューツ**  
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衣のサクサクとした食感を同時に楽しみたいだけです。



五〇〇

## 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  
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



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  
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ます。

¥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

**都農ワインと同じ生産者がつくった**  
キャンベルズジェラート  
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  
爽やかな香りと程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 塚田農場とゴーゴーカレーの コラボレーション

## 宮崎カレー



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。



2009



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

- 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
- 麦** 麦の香ばしく甘い香り「万年星」で  
**麦チヨコハイボール** 五八〇円
- 大麦** 濃厚どしり麦の香り「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

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

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。

## 栗東宮路 式年貯蔵 六五〇円

