



地場食材を再発見

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

秋田

Akita

青森

Aomori

今回訪れたのは「秋田県」「青森県」。
二つの県が誇る食材の魅力を、
丁寧に厳選。
地域の特色ある味わいを、
食を通じて体験して頂きます。



秋田
Akita

比内地鶏のグリル

Grilled hinai chicken

1,980円(税込)

シンプルにグリルすることで、鶏肉の旨味を
逃さず、香ばしさと柔らかさを引き出します。

比内地鶏



秋田県の誇る高級鶏肉。その特徴
はきめ細やかで柔らかい肉質と、濃
厚な旨味にあります。放牧や飼育方
法にこだわり、じっくりと育てられた
比内地鶏は、鶏肉本来の深い味わ
いが特徴的です。



竿燈(かんとう)まつり

竿燈まつりは、約270年もの歴史をもつ国重要無形民俗文
化財で、長い竹竿にたくさんの提灯を吊るした「竿燈」を、
「差し手」と呼ばれる腕自慢たちが手のひら、額、肩、腰に乗
せ、絶妙なバランスで操る伝統的なお祭りです。竿燈全体
を稲穂に、吊るされた提灯を米俵に見立て、五穀豊穡を祈
願します。竿燈の長さは5mから12mで、最大で46個の提灯
を吊り下げた竿燈は50kgもの重さがあります。



秋田
Akita

いぶりがっこの カナッペ

Canapé with smoked pickled daikon

680円(税込)

スモーキーな香ばしい風味が最大の特
徴のいぶりがっこをカナッペでビール
との相性ばっちりの一皿に仕上げました。

いぶりがっこ



秋田県の郷土料理である
燻製にした大根の漬物。
独特の歯ごたえと深い旨
味、スモークの香りが絶妙
に調和し、そのまま食べて
も料理の具材としても美味
しい漬物です。



秋田
Akita

肉巻きりたんぽの 揚げ出し

Deep-fried kiritanpo wrapped in meat

780円(税込)

きりたんぽと豚肉を組み合わせ、さらに
揚げ出し仕立てにすることで、新しい
魅力を提供する逸品となっています。

きりたんぽ



秋田県の伝統的な郷土料
理で、もち米を白でついて棒
状に成形し、杉の木に巻き
つけて焼いた郷土料理で
す。伝統的には鍋料理に入
れることが一般的ですが、
現在では様々なアレンジが
楽しまれています。



秋田
Akita

メの稲庭うどん 豚なんこつ添え

Inaniwa udon with pork cartilage

680円(税込)

なめらか稲庭うどんに柔らかな豚
なんこつを添えたメとしても食事とし
ても最適な逸品です。

稲庭うどん



秋田県湯沢市稲庭町で作ら
れる、日本を代表するうどん。
職人による手作業で丁寧に
伸ばされる麺が特徴です。非
常に細く、しなやかで、独特
の弾力のある食感が魅力です。
つるっとした喉越しと、コシの
強さを両立しています。



青森サーモンスモークと黒にんにくのサラダ ～ハニードレッシング～

Smoked salmon and black garlic salad with honey dressing

1,280円(税込)

青森産の「サーモンスモーク」と「田子黒にんにく」を使用し彩り鮮やかなサラダに仕上げました。
ハニードレッシングでまろやかな味わいです。



田子にんにくの 白黒2色フリッター

Two-tone garlic fritters

780円(税込)

青森産の白と黒のにんにくは同じ食材でありながら全く異なる味わいを楽しめる一皿となっております。

青森産の 黒にんにく



通常のにんにくを高温・高湿度で約1ヶ月間じっくり熟成させることで、黒く変色し特有の強い刺激臭の代わりに深い甘みと旨味が生れます。栄養面でも、アリシンの含有量が増加し、抗酸化作用は通常のにんにくの約4倍にもなります。



ねぶた祭

ねぶた祭は主に青森県の各地で行われ、明かりを灯した巨大な灯籠(=ねぶた)を山車に乗せて街中を練り歩く大変華やかなお祭りです。その起源は奈良時代まで遡るといわれており、地元の多くの人にとって一年で最も重要なイベントとされています。中でも青森市で行われる「青森ねぶた祭」は毎年200万人以上を動員し、仙台の七夕祭り、秋田竿燈(かんとう)祭りと並んで東北の三大祭りに名を連ねる大人気のお祭りです。



青森産長芋のたたき～わさび風味～

Chopped aomori yam with wasabi flavor

580円(税込)

シャキシャキの青森産長芋をたたきにしました。ピリッとしたわさびでお楽しみ頂けます。

青森産長芋



津軽平野の肥沃な土地で育った、なめらかでとろけるような食感と、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。さらに、上品な甘みとみずみずしさは、青森の土地ならではの味わいです。

青森サーモンの和風カルパッチョ

Japanese-style salmon carpaccio

1,280円(税込)

新鮮な青森サーモンを、さっぱり和風アレンジでシンプルに楽しむ一皿に仕上げました。

青森サーモン



水が冷たく早い潮の流れを有する青森の海で育った国産サーモン。厳しい環境の中で育ったサーモンは身がしまり脂ののりもよく、味の良さは格別です。



じゅうさん こ 十三湖しじみ冷製汁

Chilled clam soup from jusanko lake

250円(税込)

十三湖しじみの旨味がぎゅっと詰まった、食前にも食後にもおすすめの冷製スープ。



じゅうさん こ 十三湖しじみ

十三湖は青森県の西部、青森県五所川原市と秋田県の県境付近にある湖で、ここで獲れるしじみはその大きさと実が柔らかく、濃厚な味わいで栄養価が高い事で知られています。

名産で彩るビヤカクテル

津軽めんこいエール

Tsugaru Menkoi Ale 950円(税込)

エビス プレミアムエール + 青森産りんごコンク +
白ワイン + レモン + アイスティー + ラズベリー

青森産りんごコンク使ってるはんで、うめえがら一度飲んでみへ。

お酒

このページの
商品はアルコールが
含まれています。



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。
飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の
飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

