

真鯛の上品な甘みと
瀬戸内レモンの香りと酸味が広がる
爽やかなのに深みのある味わいです。

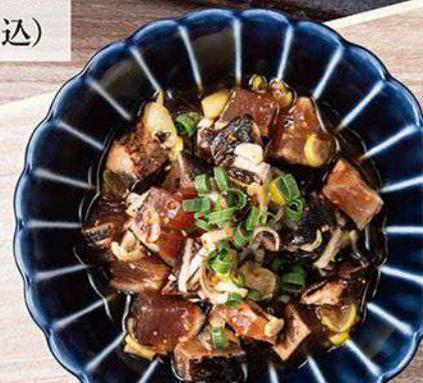


高知県産黒潮真鯛と
瀬戸内レモンのアヒージョ
Red sea bream and Setouchi lemon ajillo
1,280円(税込)



高知県産完全薫焼き
鰹のタタキ「龍馬タタキ」
Seared bonito
3切れ 1,380円(税込)
5切れ 2,200円(税込)

画像は3切れです。



「龍馬タタキ」の
無限ネギカツオ
Seared bonito with scallions
and soy sauce
700円(税込)



しょうどしま
小豆島生海苔の
新じゃがバター
Buttered new potatoes
with shodoshima raw nori
680円(税込)



にっぽん

全国味めぐり

SHIKOKU

四国フェア

温暖な気候で海・山の幸に恵まれている四国各県。
県ごとに欠かせない厳選された食材を
使用した料理をご用意いたしました。



あわおどり
阿波尾鶏の
よだれ鶏
"Awa-Odori" chicken
with spicy sichuan sauce
750円(税込)



生姜ちりめんのやみつき春キャベツ
Spring cabbage with ginger-scented dried baby sardines
550円(税込)



しまんと
四万十ポークの柚子味噌漬け焼き
Grilled Shimanto Pork marinated in yuzu-miso
S 980円(税込) M 1,480円(税込)

画像はMサイズです。

風味豊かな柚子味噌に漬けたんだ、
甘く、柔らかく、ジューシーなブランド豚。
玉ねぎと共に香ばしく焼き上げました。



なると
鳴門わかめの
唐揚げ
Deep-fried Naruto
wakame seaweed
480円(税込)

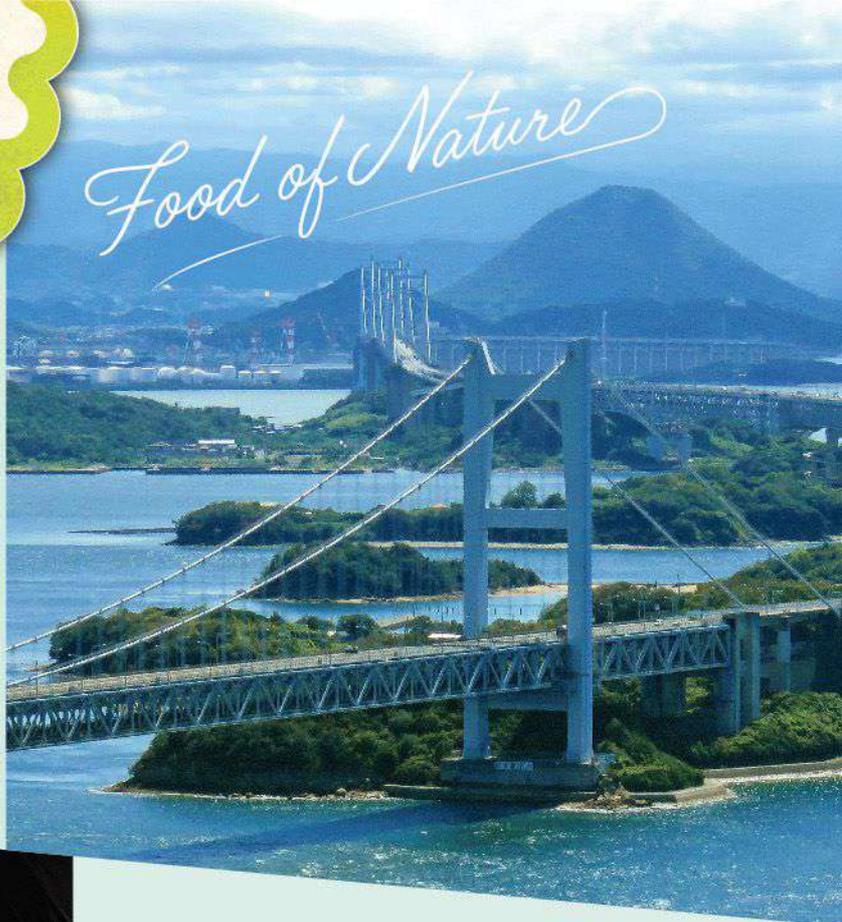


SHIKOKU

四国フェア

温暖な気候に生まれ、海と山の幸に恵まれた四国各県。
厳選食材で仕立てた一皿です。

Food of Nature



四国の魅力

四国地方は瀬戸内海と太平洋に面し、海の幸・山の幸が非常に豊富です。有名な高知県の「鰹のタタキ」や徳島県の「阿波尾鶏」を始めとして、他にも香川県の「讃岐うどん」、愛媛県の「鯛めし」や「じゃこ天」など4県で全く異なる食文化が発展しており、それぞれのご当地グルメ巡りがとても楽しい地方です。



鰹のタタキ「龍馬タタキ」

四万十川流域産の米藁で職人が丹精込めて焼き上げた藁の香りと香ばしさが楽しめます。風味豊かな土佐を代表する完全藁焼き鰹のタタキが「龍馬タタキ」です。



あわおどり 阿波尾鶏

徳島県の豊かな自然環境のもと、地鶏肉の日本農林規格（JAS）に基づき育てられます。コクがあって身が締まり、適度な歯ごたえがあります。



なると 鳴門わかめ

鳴門わかめは、世界一の大きさを誇る鳴門の渦潮と激しい潮流にもまれて育ち、肉厚でシコシコとした強い歯ごたえと、鮮やかな緑色、そして豊かな磯の香が特徴です。食物繊維やミネラルも豊富で、低カロリーな健康食材としても人気があります。



しょうどしま 小豆島生海苔

瀬戸内海の寒の時期（2～3月）に収穫された新鮮な生海苔を使用し、小豆島名産の醤油でじっくり炊き上げた風味豊かな海苔の佃煮です。柔らかな食感と磯の香りが特徴で、素材本来の旨みを楽しめる、小豆島を代表するお土産やご飯のお供です。



瀬戸内レモン

瀬戸内レモンは、広島県を中心に愛媛県などの四国沿岸部を含むエリアで生産される、日本一の出荷量を誇る国産レモンです。防腐剤やワックスを使わないため、皮ごと安心して食べられ、穏やかな酸味と甘み、爽やかな香りが特徴です。



しまんと 四万十ポーク

四万十ポークとは、日本最後の清流ともいわれる「四万十川」流域の町、四万十町の高南台地において、澄んだ空気の中でこだわりを持って育てられたブランド豚です。柔らかな肉質と良質な脂肪が肉の旨味を生み出し、甘みが強く、くさみの少ないのが特徴です。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。