

鹿児島

フエ



エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

地場食材を再発見

今回訪れたのは鹿児島県。
本土最南端という地理的特性を生かし
古くから南方や大陸と早くから交流のあった県。
内外の生活様式や文化が融合することで、
世界でただ一つの食文化が醸成されています。

KAGO SHIMA

Rediscover
Local Ingredients



鹿児島
編

エビスが贈る 旬の食たより

黒潮が育む鹿児島の海は鯉の大回遊と豊かな漁場で知られキビナゴの美味しさも格別。一方、火山が生んだシラス台地では世界最大級の桜島大根が育ち厳しい自然が生み出す恵みがこの地の食文化を彩っています。海と大地が織りなす鹿児島ならではの豊かな味わいはまさに自然の恵みそのものです。

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。



黒豚とさつま知覧どり2種盛合せ

Black pork and chirando duo platter

黒豚の甘い脂を感じられるようシンプルにグリルに。
さらに知覧どりの炭火焼と一緒に盛合せ、食べ比べが出来るようにしました。
霧島『^{かくいだ}杓志田食べる黒酢』と共に
お召し上がり下さい。

1,580円(税込)

さつま知覧どり

一般的に450日以上
の長期飼育され、強い
歯応えと非常にコク
のある味わいが特徴
で、本来の鶏肉の旨
みを味わうことが
出来ます。



錦江湾産かんぱちのカルパッチョ ～柚子胡椒ソース～

Kinko Bay kanpachi
carpaccio

かんぱちの脂身を
柚子胡椒のピリッとした刺激で
サッパリ食べられる
カルパッチョに仕上げました。

1,350円(税込)

かんぱち

鹿児島県はかんぱちの養
殖が日本一を誇ります。黒
潮の激しい潮流で育って
いることから筋肉が発達し
ており、コリッ、トロッ
とした食感のコントラスト
が楽しめます。



種子島産安納芋のゴルゴンゾーラ焼き

Tanegashima annō sweet potato
with gorgonzola

安納芋の甘さと
ゴルゴンゾーラの塩味が
絶妙に混じりあう
おつまみに最適な逸品です。

660円(税込)

種子島産安納芋

鹿児島県南部にある「種
子島」の安納地区で栽培
されているサツマイモの
品種です。フルーツのよう
な甘みの特徴で熱を通す
ことでさらに甘みがまし
ます。



このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています



黒豚^{ねぎ}葱しゃぶ

Black pork and leek shabu-shabu

黒豚の旨みと甘みを最大限に引き出すべくしゃぶしゃぶに。野菜と一緒にシンプルにポン酢で召し上がれ。

1,080円(税込)

かごしま黒豚

鹿児島県産の黒豚にはさつまいもを餌として与える厳格なルールがあり、肉質を向上させさっぱりとした旨みと甘みを生み出しています。



さつま揚げ3種盛合せ

Assorted satsuma-age

紅生姜(左)、つけあげ(中)、実えんどうチーズ(右)の3種類。鹿児島といえばさつま揚げは外せません。

800円(税込)

さつま揚げ

魚のすり身に豆腐、地酒、砂糖などを混ぜて油で揚げた鹿児島の郷土料理です。全国的には「さつま揚げ」が一般的ですが、ルーツである鹿児島県では「つけあげ」と呼ばれています。



桜島大根の唐揚げ 黒豚味噌掛け

Deep-fried sakurajima radish with black pork miso

唐揚げにすることで外がカリッと中から甘みがジュワッと溢れます。黒豚味噌で更なるコクと甘みがプラスされます。

590円(税込)

桜島大根

カブのような丸い形をした大きな大根。火山灰土壌とミネラル豊富な地下水で育つことで甘みがとても強いのが特徴です。



黒豚味噌

鹿児島県産の黒豚を使用し、黒豚のコクと脂が甘口の味噌に溶け込んでいる商品。ご飯や野菜のディップ、豆腐に乗せたりしても相性抜群です。



枕崎産なまり節クリームチーズ

Makurazaki boiled and half-dried bonito cream cheese

なまり節の特徴である燻製、濃い旨味、塩辛さ、食感の四重奏がクリームチーズと相性抜群。甘みの強い九州醤油で和えてまとめています。

770円(税込)



桜島灰干し鰹腹皮ときびなごの 鹿児島魚介2種香味揚げ

Ash-dried bonito and kibinago fragrant deep-fried dish

灰干し鰹の深い旨味ときびなごのカリカリ食感と香ばしさが楽しめる贅沢な一皿です。

950円(税込)



錦江湾産かんぱちの陶板蒸し

Steamed Kinko Bay kanpachi on ceramic plate

蒸すことでかんぱちの甘みが際立ちとろけるような美味しさに。寒い冬に是非食べたい逸品です。

1,400円(税込)

名産で彩る ビヤカクテル

鹿児島 金柑ドラフト

Kagoshima Kumquat draft

エビスビール

+

金柑シロップ

+

ソーダ



南さつまの黄金果実が奏でる芳醇なハーモニー。

完熟金柑「黄金丸」の濃厚な甘みと香りが、ビールに華やかな彩りを添えます。

950円(税込)

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。

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・混入する場合があることをご承知おきください。



このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています