



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

宮崎
Miyazaki

大分
Oita

今回訪れたのは
南九州「宮崎県」「大分県」。
海と山の新鮮食材が奏でる美味探求。
さらに南九州の味覚が紡ぐ
食文化をお届けします。



親鶏の炭火焼 Charbroiled Chicken
800円(税込)

年月を重ねた親鶏の濃厚な肉の旨味がしっかりと感じられ、
素材の味を楽しむ逸品です。



おび天&とり天 Deep-fried fish paste and chicken tempura
950円(税込)

甘みがあり柔らかいおび天と、サクサクジューシーなとり天、
宮崎と大分が誇る二つの揚げ物の共演。

宮崎・大分
食文化
紹介
Miyazaki
Oita



親鶏の炭火焼

親鶏の炭火焼きは、親鶏(ひね鶏)を豪快に炭火で焼いたもので、若鶏と違い、産卵を経験した親鶏は肉質が硬めでしっかりとした歯ごたえが特徴の宮崎県で親しまれている郷土料理です。



おび天&とり天

おび天(飫肥天)とは、魚のすり身に豆腐を混ぜて揚げたもので、さつま揚げに似ていますが、豆腐を加えるため柔らかく、甘みのある味わいが特徴の宮崎県日南市・飫肥(おび)地区の郷土料理です。
とり天とは、鶏肉を天ぷらの衣で揚げた大分県発祥の郷土料理です。

名産で彩るビヤカクテル

そう かい
宮崎-日向夏-爽快ビヤ
Hyegansu Ale
900円(税込)

エビス プレミアムエール + 宮崎県産日向夏エード + レモン果汁

宮崎県産日向夏の爽やかな香りとビールのほろ苦さが絶妙にマッチ。
初夏にぴったり一杯です。

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。





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

宮崎
Miyazaki

大分
Oita

今回訪れたのは
南九州「宮崎県」「大分県」。
海と山の新鮮食材が
奏でる美味探求。
さらに南九州の味覚が紡ぐ
食文化をお届けします。

宮崎
Miyazaki



霧島黒豚生ハムと ルッコラのサラダ ～日向夏ドレッシング～

Kirishima pork prosciutto and arugula salad

980円(税込)

霧島が育んだ極上の生ハムと、ルッコラの苦みが
絶妙に調和。

日向夏ドレッシングでさっぱりと。

霧島オリーブ赤豚の “漆黒”黒酢餡がらめ

Kirishima Olive Pork with Black Vinegar Sauce

780円(税込)

中国醤油と黒酢を使用した“漆黒”の黒酢餡。
サクッと香ばしく、とろりと絡む餡が肉の旨を引き立てます。

日向夏ドレッシング



宮崎が誇る柑橘、日向
夏の爽やかな香りと、
瑞々しい酸味を閉じ
込めたドレッシング。地
元の恵みが織りなす、
さわやかで軽やかな
味わい。

霧島黒豚生ハム



霧島連邦の麓、豊かな自然の中で
育ったおいしい黒豚の旨味をギュッ
と閉じ込めた生ハムです。

大分
Oita



豊後の姫はもと 大分しいたけの卵とじ

Bungo conger eel
and log-grown shiitake mushrooms in egg dish

1,280円(税込)

とろりと溶ける卵が、鰻の旨味と
椎茸の香りをふんわりと包み込んだ
シンプルながら深い美味しさが広がります。

豊後の姫はも

豊後海や別府湾で獲れる夏が旬の
高級魚。繊細で柔らかな白身と、上
品な味わいが特徴です。

大分しいたけ



大分の温暖な気候
と豊かな水で育っ
たフレッシュで濃厚
な旨味とほのかな
甘みが特徴です。



温泉パプリカと大分しいたけの香草バター炒め

Paprika and Oita-grown shiitake mushrooms with herbs and butter

750円(税込)

肉厚でシャキシャキとした食感と強い甘みが特徴の温泉パプリカとジューシーな味わいの
大分しいたけに香草がアクセントを加え、バターの香りで包み込む贅沢な一皿です。

ガリポリたくあんとチーズのオイル漬け

Pickled radish and cheese in oil

680円(税込) 宮崎県産の天日干し大根を原料としたガリポリたくあん。熟成黒ガーリック
スパイスの旨みとポリポリと小気味良い食感がアクセントです。



宮崎県産天日干し大根

宮崎の太陽と風が育む、天日干しの伝
統技法で仕上げた大根。じっくりと干す
ことで、濃縮された自然の甘みと、シャキ
シャキとした食感が特徴です。



温泉パプリカ

温泉の地熱を利用してハウス栽培され
るパプリカ。シャキシャキとした食感と強
い甘みがあり、辛みや苦みがなく、みず
みずしいのが特徴です。