



AROUND JAPAN VOL.20

DISCOVER "AKITA"

SUMMER SELECTION "KAKUNODATE" COURSE

アラウンド ジャパン VOL.20

ディスカバー秋田 かくのだて 一角館コース

PERIOD 6.1 SAT - 8.31 SAT

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN AKITA, KNOWN FOR THE RICE GROWN IN ITS MAJESTIC NATURAL SETTING. ENJOY CHILLED MARINATED SEA BREAM AND NORTHERN PINK SHRIMP WITH "SHOTTSURU" FISH SAUCE, SUMPTUOUS GOLDEYE ROCKFISH AND "KIRITANPO" SERVED IN AKITA'S FAMOUS JUNSAI HOTPOT STYLE, AND A MAIN DISH OF TENDER, SAVORY "AKITA BEEF" SIRLOIN AND "SAKIHOKORE" RICE COOKED RIGHT BEFORE YOUR EYES.

日本の美味周遊の旅は、雄大な自然を活かし、米どころとして知られる秋田県へ。マリネしたホッコクアカエビと甘鯛の冷前菜は、添えられた風味豊かな魚醤「しょつつる」で味の変化を愉しめます。魚料理は秋田県の夏を彩るじゅんさい鍋をモチーフに、ウスメバルやきりたんぼを盛り込んだ贅沢な一品に。メインはお米で育てた柔らかく旨味あふれる「秋田牛」サーロイン、ご飯はお米一粒一粒が際立つ秋田県の新品種「サキホコレ」を目の前で炊き上げます。



MARINATED NORTHERN PINK SHRIMP AND SEA BREAM, WATERMELON AND MINI TOMATOES
FISH SAUCE "SHOTTSURU" TASTE GAZPACHO STYLE

冷前菜 (*): ホッコクアカエビと赤甘鯛のマリネ、西瓜とミニトマト

しょつつるテイスト ガスパチョスタイル

OPEN SANDWICH MADE HINAI CHICKEN AND GREEN ONIONS

温前菜 (*): 比内地鶏と白ねぎのオープンサンド風

GOLDEYE ROCKFISH AND KIRITANPO SERVED UP IN THE STYLE OF AKITA'S FAMOUS JUNSAI HOTPOT

魚料理 (*): ウスメバルときりたんぼのじゅんさい鍋仕立て

MIXED SALAD - JAPANESE PARSLEY DRESSING -

サラダ (*): 彩りサラダ - 湯沢三関産せり使用 せりドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜: 季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え -

"AKITA BEEF" SIRLOIN 80g - OGA NAMAHA SEAWEED SALT, KANKOJI -

肉料理 (*): 秋田県産「秋田牛」サーロイン 80g - 男鹿なまはげの藻塩、寒こうじ -

POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"
WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)

ご飯 (*): 秋田県産「サキホコレ」の
釜炊きご飯とハタハタ寿司

OR

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"

または

ご飯 (*): 秋田県産「サキホコレ」の
釜炊きご飯のガーリックライス

AKITA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE IMONOKO SOUP

椀物 (*): 秋田県の郷土料理 いものこ汁

PICKLES

香の物

DESSERT USING AKITA PREFECTURE'S LOCAL SWEET "BUTTER MOCHI"
WITH BABAHERA ICE CREAM AND FRUITS

デザート (*): 秋田県の郷土菓子バター餅を使った一皿、ババハラアイスとフルーツ添え

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※(*) ARE DISHES INSPIRED BY AKITA PREFECTURE INGREDIENTS, LOCAL CUISINE, AND SWEETS.

※(*)は、秋田県産食材が入ったお料理や郷土料理、菓子をイメージした料理です。

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

のしろ
能代コース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM AKITA PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：秋田県産の素材を愉しむひと皿

MIXED SALAD - JAPANESE PARSLEY DRESSING -

サラダ：彩りサラダ — 湯沢三関産せり使用 せりドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

"AKITA BEEF" SIRLOIN 120g	OR	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：秋田県産「秋田牛」サーロイン 120g	または	肉料理：国産 黒毛和牛 A4 ファイル 80g

- 4 KINDS OF SALT, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, MEAT MISO, WASABI -
— 4 種の塩、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、肉味噌、本山葵 —

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"

ご飯：秋田県産「サキホコレ」の釜炊きご飯のガーリックライス

AKITA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE IMONOKO SOUP

椀物：秋田県の郷土料理 いものこ汁

PICKLES

香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

にしもない
西馬音内コース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM AKITA PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：秋田県産の素材を愉しむひと皿

HINAI CHICKEN AND FOIE GRAS POËLÉ - AKITA MISO AND BALSAMIC SAUCE -

温前菜：比内地鶏とフォアグラのポワレ — 秋田味噌とバルサミコのソース —

GOLDEYE ROCKFISH POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - CITRUS SAUCE -

魚料理：ウスメバルのポワレ 夏野菜添え — 柑橘ソース —

ABALONE 100g - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活けもの：活け鮑 100g — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - JAPANESE PARSLEY DRESSING -

サラダ：彩りサラダ — 湯沢三関産せり使用 せりドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

"AKITA BEEF" SIRLOIN 100g	OR	"AKITA BEEF" FILLET 80g
肉料理：秋田県産「秋田牛」サーロイン 100g	または	肉料理：秋田県産「秋田牛」ファイル 80g

- OGA NAMAHAGE SEAWEED SALT, KANKOJI, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 男鹿なまはげの藻塩、寒こうじ、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"
WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)

ご飯：秋田県産「サキホコレ」の

釜炊きご飯とハタハタ寿し

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"

ご飯：秋田県産「サキホコレ」の

釜炊きご飯のガーリックライス

AKITA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE IMONOKO SOUP AND PICKLES

椀物 / 香の物：秋田県の郷土料理 いものこ汁、香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ハナ
華コース
32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM AKITA PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：秋田県産の素材を愉しむひと皿

HINAI CHICKEN AND FOIE GRAS POËLÉ - AKITA MISO AND BALSAMIC SAUCE -

温前菜：比内地鶏とフォアグラのポワレ — 秋田味噌とバルサミコのソース —

GOLDEYE ROCKFISH POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - CITRUS SAUCE -

魚料理：ウスメバルのポワレ 夏野菜添え — 柑橘ソース —

SPINY LOBSTER (HALF) - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活けもの：活け伊勢海老 (半身) — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - JAPANESE PARSLEY DRESSING -

サラダ：彩りサラダ — 湯沢三関産せり使用 せりドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

"AKITA BEEF" SIRLOIN 100g

OR

"AKITA BEEF" FILLET 100g

肉料理：秋田県産「秋田牛」サーロイン 100g

または

肉料理：秋田県産「秋田牛」フィレ 100g

- OGA NAMAHAGE SEAWEED SALT, KANKOJI, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -

— 男鹿なまはげの藻塩、寒こうじ、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

POT-COOKED RICE

MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"
WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)

OR

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH AKITA BRAND RICE "SAKIHOKORE"

ご飯：秋田県産「サキホコレ」の

または

ご飯：秋田県産「サキホコレ」の

釜炊きご飯とハタハタ寿し

釜炊きご飯のガーリックライス

AKITA PREFECTURE'S LOCAL CUISINE IMONOKO SOUP AND PICKLES

椀物 / 香の物：秋田県の郷土料理 いものこ汁、香の物

SEASONAL DESSERT

デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN	PORK LOIN 150g 豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス — 椀物、香の物 —	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 — 椀物、香の物 —	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 魚介 3種盛り合わせ [オマール海老 (テール)、真鯛、帆立貝柱]	5,600 YEN		