



AROUND JAPAN VOL.22
DISCOVER "MIE"
 WINTER SELECTION "SUGASHIMA COURSE"

アラウンド ジャパン VOL.22

ディスカバー三重 — 菅島コース —

すがしま



PERIOD 12.1 SUN - 2.28 FRI ※除外日 days excluded : 12.24 Tue, 12.25 Wed, 12.28 Sat-1.5 Sun, 1.13 Mon

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN MIE WITH A CHILLED ROAST MATSUSAKA BEEF STARTER, A SEAFOOD DISH BASED ON MIE'S REGIONAL CUISINES "SAKANA NO JIFU" DISH FEATURING JAPANESE SPINY LOBSTER, SPANISH MACKEREL, AND HIROME SEAWEED SERVED WITH GRATED ISE IMO, AND A MAIN DISH OF RICH, FLAVORFUL MATSUSAKA BEEF SIRLOIN GRILLED TO PERFECTION.

日本の美味探訪は“美(うま)し国(くに)”三重県へ。冷前菜には三重県産「松阪牛」モモ肉のローストビーフ。魚料理には三重県の郷土料理“魚のじふ”をモチーフに、豊かな海が育んだ「伊勢えび」やヒオウギ貝、鯖、海藻の一種であるヒロメを盛り込んだ魚介の旨味たっぷりの一品を、すりおろした「伊勢芋」とご一緒にどうぞ。メインは肉の芸術品と呼ばれる「松阪牛」のサーロインを焼き上げ、口どけと奥深い味わいをお愉しみいただけます。三重県が誇る海の幸、大地の恵みの魅力を存分にご堪能ください。

BONITO FLAKE, PICKLED STALKS, COARSELY GRATED RADISH
 -MIE'S TRADITIONAL SOY SAUCE "HASAMEZU" AND NIIHIME CITRUS FRUIT-
 先付け (*): 鰹生節とくき漬け、ガラガラおろし — はさめずと新姫果汁で—

"MATSUSAKA BEEF" THIGH ROAST BEEF, KINKO (DRIED SWEET POTATOES), RISONI
 -2 TYPES OF SAUCE-
 冷前菜 (*): 三重県産「松阪牛」モモ肉のローストビーフ、きんこ芋、リゾーニ
 — 2種のソースとともに —

MIE REGIONAL CUISINES "SAKANA NO JIFU"
 -JAPANESE SPINY LOBSTER, NOBLE SCALLOP, SPANISH MACKEREL, HIROME SEAWEED, ISE IMO (JAPANESE YAM)-
 魚料理 (*): 三重県の郷土料理「魚のじふ」仕立て
 — 伊勢えび、ヒオウギ貝、鯖、ヒロメ、伊勢芋 —

SEASONAL VEGETABLE GREEN SALAD
 -MANDARIN ORANGE DRESSING-
 サラダ (*): 季節野菜のグリーンサラダ
 — みかンドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND MIE REGIONAL DISH "TOFU DENGAKU"
 焼野菜: 季節の焼き野菜と三重県の郷土料理「豆腐でんがく」

"MATSUSAKA BEEF" SIRLOIN 80g
 -PEARL SALT, ISE TEA LEAF SIGURE-
 肉料理 (*): 三重県産「松阪牛」サーロイン 80g
 — 真珠の塩、伊勢茶葉しぐれ —

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE
 ["MUSUBI-NO-KAMI" BRAND RICE FROM MIE AND "MATSUSAKA BEEF"]
 ご飯 (*): 釜炊きご飯の肉入りガーリックライス
 (三重県産ブランド米「結びの神」、三重県産「松阪牛」)

POT-COOKED TAIMESHI (SEA BREAM RICE)
 OR ["MUSUBI-NO-KAMI" BRAND RICE FROM MIE AND BRAND SEA BREAM NAMED "ANATANAITAI"]
 または ご飯 (*): 釜炊きご飯の鯛飯
 (三重県産ブランド米「結びの神」、三重県南伊勢産ブランド真鯛「あなたに逢い鯛。」)

SOUP
 椀物

PICKLES
 香の物

ISE TEA AND YUZU TERRINE, PEARL POWDER GELATO
 デザート (*): 伊勢茶と柚子のテリーヌ、真珠の粉入りジェラート

COFFEE OR TEA
 コーヒー または 紅茶

※(*) ARE DISHES INSPIRED BY MIE PREFECTURE INGREDIENTS, LOCAL CUISINE, AND SWEETS.
 (*)は、三重県産食材が入ったお料理やデザート、郷土料理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。

さかてじま
坂手島コース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM MIE PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：三重県産の素材で愉しむひと皿

SEASONAL VEGETABLE GREEN SALAD -MANDARIN ORANGE DRESSING-

サラダ：季節野菜のグリーンサラダ — みかンドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND MIE REGIONAL DISH "TOFU DENGAKU"
- IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜と三重県の郷土料理「豆腐でんがく」

— 一花一葉特製肉味噌添え —

"MATSUSAKA BEEF" SIRLOIN 50g AND "MATSUSAKA BEEF" THIGH 50g
肉料理：三重県産「松阪牛」サーロイン 50g と 三重県産「松阪牛」モモ肉 50gOR
またはJAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：国産 黒毛和牛フィレ A4 80 g- PEARL SALT, ISE TEA LEAF SIGURE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 真珠の塩、伊勢茶葉しぐれ、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE
["MUSUBI-NO-KAMI" BRANDE RICE FROM MIE AND "MATSUSAKA BEEF"]

ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県産「松阪牛」)

SOUP
椀物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。

とうしじま
答志島コース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM MIE PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：三重県産の素材で愉しむひと皿

MATSUSAKA BEEF THIGH MEAT CUTLET COOKED ON A TEPPAN -NIIHIME CITRUS FRUITS BUTTER SAUCE-

温前菜：鉄板で仕上げる「松阪牛」モモ肉のカツレツ — 新姫バターソース —

SPANISH MACKEREL POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES -SEAWEED CREAM SAUCE-

魚料理：鯖のポワレ 冬野菜添え — 海苔クリームソース —

ABALONE -LIVER SAUCE-

活けもの：活け鮑 — 肝のソース —

SEASONAL VEGETABLE GREEN SALAD -MANDARIN ORANGE DRESSING-

サラダ：季節野菜のグリーンサラダ — みかンドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND MIE REGIONAL DISH "TOFU DENGAKU"
- IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜と三重県の郷土料理「豆腐でんがく」

— 一花一葉特製肉味噌添え —

"MATSUSAKA BEEF" SIRLOIN 80g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：三重県産「松阪牛」サーロイン 80g または 肉料理：国産 黒毛和牛フィレ A4 80 g- PEARL SALT, ISE TEA LEAF SHIGURE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 真珠の塩、伊勢茶葉しぐれ、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE POT-COOKED TAIMESHI (SEA BREAM RICE)
["MUSUBI-NO-KAMI" BRANDE RICE FROM MIE AND "MATSUSAKA BEEF"] OR ["MUSUBI-NO-KAMI" BRANDE RICE FROM MIE AND BRAND SEA BREAM NAMED "ANATANIAITAI"]

ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス

(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県産「松阪牛」)

または ご飯：釜炊きご飯の鯛飯

(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県南伊勢産ブランド真鯛「あなたに逢い鯛。」)

SOUP
椀物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。

ハナ
華コース
32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM MIE PREFECTURE INGREDIENTS
冷前菜：三重県産の素材で愉しむひと皿

MATSUSAKA BEEF THIGH MEAT CUTLET COOKED ON A TEPPAN -NIIHIME CITRUS FRUITS BUTTER SAUCE-
温前菜：鉄板で仕上げる「松阪牛」モモ肉のカツレツ — 新姫バターソース —

SPANISH MACKEREL POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES -SEAWEED CREAM SAUCE-
魚料理：鯖のポワレ 冬野菜添え — 海苔クリームソース —

SPINY LOBSTER (HALF) - SAUCE AMÉRICAINE -
活けもの：活けイセエビ〈半身〉— アメリケーヌソース —

SEASONAL VEGETABLE GREEN SALAD -MANDARIN ORANGE DRESSING-
サラダ：季節野菜のグリーンサラダ — みかンドレッシング —

SEASONAL GRILLED VEGETABLES AND MIE REGIONAL DISH "TOFU DENGAKU"
- IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
焼野菜：季節の焼き野菜と三重県の郷土料理「豆腐でんがく」
— 一花一葉特製肉味噌添え —

"MATSUSAKA BEEF" SIRLOIN 100g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：三重県産「松阪牛」サーロイン 100g または 肉料理：国産 黒毛和牛フィレ A4 80g

- PEARL SALT, ISE TEA LEAF SHIGURE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 真珠の塩、伊勢茶葉しぐれ、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE OR POT-COOKED TAIMESHI (SEA BREAM RICE)
["MUSUBI-NO-KAMI" BRANDE RICE FROM MIE AND "MATSUSAKA BEEF"] OR ["MUSUBI-NO-KAMI" BRANDE RICE FROM MIE AND BRAND SEA BREAM NAMED "ANATANIAITAI"]
ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス または ご飯：釜炊きご飯の鯛飯
(三重県産ブランド米「結びの神」、三重県産「松阪牛」) (三重県産ブランド米「結びの神」、三重県南伊勢産ブランド真鯛「あなたに逢い鯛。」)

SOUP
椀物

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。

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	13,000 YEN
SEA BREAM 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	14,000 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 活けイセエビ 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 ICE CREAM フルーツとアイスクリーム	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SEA BREAM, 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		