SERIES “AROUND JAPAN” VOL.26
DISCOVER IWATE

-WINTER SELECTION "YUKITSUBAKI" COURSE-

シリーズ "アラウンド ジャパン" VOL.26

ディスカバー岩手 —"雪椿（ゆきつばき）"コース—

Around JAPAN
DISCOVER IWATE

PERIOD **12.1** MON - **2.28** SAT ＊除外日 days excluded : 12.24 wed, 12.25 thu, 12.29 mon ~ 1.4 sun, 1.12 mon

PRICE **18,000 YEN**

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN IWATE PREFECTURE, VISITING CITIES SUCH AS MORIOKA AND ICHINOSEKI. RELISH IWATE TANKAKU BEEF, MAESAWA BEEF, AND PLATINUM PORK, AND SAVOR SEAFOOD AND OTHER INGREDIENTS PERSONALLY SELECTED BY OUR CHEF.

日本の美味探訪は、大自然と厳寒が育んだ食材の宝庫、岩手県へ。
シェフが現地に赴き吟味した食材で創る料理は、煮しめを入れたいなり餅や素朴な盛岡駄菓子などの冷前菜からはじまります。
稀少な赤身の「いわて短角牛」とまろやかな味わいの「プラチナポーク」を愉しめる温前菜、魚料理は鮑や雲丹、サーモンなどの魚介を鍋仕立てに。
メインは霜降りのとろける風味が特長の「前沢牛」のサーロインを焼き上げます。岩手県の豊かな風土や歴史を感じる滋味をご堪能ください。

※ (*) ARE DISHES INSPIRED BY IWATE PREFECTURE INGREDIENTS, LOCAL CUISINE, AND SWEETS.
(*) は、岩手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。

6 KINDS OF COLD APPETIZERS - ICHIKA ICHIYO STYLE -
冷前菜 (*)：6 種のお愉しみ 一花一葉スタイル

COLD BROCCOLI SOUP
● ブロッコリーの冷製スープ

INARI MOCHI WITH SIMMERED VEGETABLES
● 煮しめ入りいなり餅

SEARED SCALLOP AND CAULIFLOWER MOUSSE
● 炙り帆立貝柱とカリフラワーのムース

ZUCCHINI ROLLS WITH MISO-MARINATED GLUTEN, CREAM CHEESE AND BASHO-NA ZUKE(PICKLED TURNIP GREENS)
● 生麸の味噌漬けとクリームチーズと芭蕉菜漬けのズッキーニ巻き

HIZUNAMASU AND HOMEMADE PICKLES
● 氷頭なますと自家製ピクルス

MORIOKA DAGASHI(TRADITIONAL SWEETS)
● 盛岡駄菓子

IWATE PREFECTURE PLATINUM PORK AND IWATE TANKAKU BEEF SERVED ON A ROCK SALT PLATE
- EGOMA-MUSTARD, HATAWASABASE(WASABI STEMS MARINATED IN SUNFLOWER OIL), KOAMI(KRILL) -
温前菜 (*)：岩塩プレートで仕上げる岩手県産プラチナポークといわて短角牛
— エゴマスタード、畑わさベーゼ、こあみ —

IWATE PREFECTURE SEA URCHIN, ABALONE, WHELK, SALMON, AND 3 KINDS OF WAKAME SEAWEED
- CHEESE SAUCE AND YUZUKOSHO(GREEN CHILI WITH YUZU CITRUS) -
魚料理 (*)：岩手県産 雲丹、鮑、つぶ貝、サーモン、わかめ 3 種
— チーズソースと木の芽柚子胡椒添え —

IWATE PREFECTURE TORORO KOMBU(SHREDDED KOMBU) AND BARLEY MIXED GRAINS SALAD
- HOKUGEN YUZU AND MOROMI DRESSING -
サラダ (*)：岩手県産 とろろ昆布とはとむぎ入り雑穀サラダ
— 北限のゆずともろみのドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
焼野菜：季節の焼き野菜

IWATE PREFECTURE “MAESAWA BEEF” SIRLOIN 80 g
肉料理 (*)：岩手県産前沢牛 サーロイン 80g
- IWATE KAWAI RED SHISO SALT, IWATE GRILLED GREEN ONION MISO, PONZU SAUCE, GARLIC SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -
— 岩手川井赤しそ塩、岩手焼ねぎ地味噌、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵 —

GARLIC RICE WITH IWATE PREFECTURE “MAESAWA BEEF” MADE WITH POT-COOKED RICE
- HOMEMADE MEAT MISO -
(RICE: GINGA NO SHIZUKU BRAND RICE FROM IWATE PREFECTURE)
ご飯 (*)：岩手県産 前沢牛入り釜炊きご飯のガーリックライス
— 自家製 肉味噌添え —
（お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

*FOR AN ADDITIONAL FEE OF 500 YEN PER PERSON, YOU CAN MAKE THE FOLLOWING CHANGES.
COOKED RICE IN A POT AND SANRIKU KAIHOUDUKE(SANRIKU SEAFOOD TOPPING) FROM IWATE PREFECTURE.
＊追加料金 1 名様： 500 円で下記にご変更いただけます。
釜炊きご飯と岩手県の三陸海宝漬 （お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

IWATE PREFECTURE'S LOCAL DISH “KENCHIN-JIRU(SOUP)”
椀物 (*)：岩手県の郷土料理 けんちん汁

PICKLES
香の物

IWAIZUMI YOGURT, GANZUKI(TRADITIONAL STEAMED SPONGE CAKE), AND APPLE VERRINE
- WILD VINE SAUCE AND WALNUTS YUBESHI(MOCHI) -
デザート (*)：岩泉ヨーグルトとがんづき、りんごのベリーヌ
— 山ぶどうソース、くるみたっぷりゆべし添え —

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

YUKIAKARI COURSE

雪明（ゆきあかり）コース 16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM IWATE PREFECTURE INGREDIENTS
冷前菜：岩手県産の食材で愉しむ一皿

IWATE PREFECTURE TORORO KOMBU(SHEREDDED KOMBU) AND BARLEY MIXED GRAINS SALAD
- HOKUGEN YUZU AND MOROMI DRESSING -
サラダ：岩手県産 とろろ昆布とはとむぎ入り雑穀サラダ
― 北限のゆずともろみのドレッシング ―

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
焼野菜：季節の焼き野菜

IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" SIRLOIN 100g
肉料理：岩手県産 前沢牛 サーロイン 100g

OR
または

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 80g
肉料理：国産 黒毛和牛 フィレ 80g

- IWATE KAWAI RED SHISO SALT, IWATE GRILLED GREEN ONION MISO, PONZU SAUCE, GARLIC SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -
― 岩手川井赤しそ塩、岩手焼ねぎ地味噌、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵 ―

*** ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.**
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,400 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.
*** お肉は、10g 単位にて追加いただけます。**
追加料金 1 名様：サーロイン 10g 1,400 円、フィレ 10g 1,400 円となります。

GARLIC RICE WITH IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" MADE WITH POT-COOKED RICE
- HOMEMADE MEAT MISO -
(RICE: GINGA NO SHIZUKU BRAND RICE FROM IWATE PREFECTURE)
ご飯：岩手県産 前沢牛入り釜炊きご飯のガーリックライス
― 自家製 肉味噌添え ―
（お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

*FOR AN ADDITIONAL FEE OF 500 YEN PER PERSON, YOU CAN MAKE THE FOLLOWING CHANGES.
COOKED RICE IN A POT AND SANRIKU KAIHOUDUKE(SANRIKU SEAFOOD TOPPING) FROM IWATE PREFECTURE.
＊追加料金 1 名様： 500 円で下記にご変更いただけます。
釜炊きご飯と岩手県の三陸海宝漬 （お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

IWATE PREFECTURE'S LOCAL DISH "KENCHIN-JIRU(SOUP)"
椀物：岩手県の郷土料理 けんちん汁

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。

SETSUREI COURSE

雪嶺（せつれい）コース 27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM IWATE PREFECTURE INGREDIENTS
冷前菜：岩手県産の食材で愉しむ一皿

IWATE PREFECTURE PLATINUM PORK SERVED ON A ROCK SALT PLATE
- EGOMA-MUSTARD, HATAWASABASE(WASABI STEMS MARINATED IN SUNFLOWER OIL), KOAMI(KRILL) -
温前菜：岩塩プレートで仕上げる岩手県産プラチナポーク ― エゴマスタード、畑わさべーゼ、こあみ ―

SALMON POÊLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - SUDACHI FLAVOR -
魚料理：サーモンのポワレ 冬野菜添え ― すだちの香り ―

ABALONE - TRUFFLE-FLAVORED MUSHROOM CREAM SAUCE -
活けもの：活け鮑 ― トリュフ風味のきのこクリームソース―

IWATE PREFECTURE TORORO KOMBU(SHEREDDED KOMBU) AND BARLEY MIXED GRAINS SALAD
- HOKUGEN YUZU AND MOROMI DRESSING -
サラダ：岩手県産 とろろ昆布とはとむぎ入り雑穀サラダ ― 北限のゆずともろみのドレッシング ―

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
焼野菜：季節の焼き野菜

IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" SIRLOIN 80g
肉料理：岩手県産 前沢牛 サーロイン 80g

OR
または

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 80g
肉料理：国産 黒毛和牛 フィレ 80g

- IWATE KAWAI RED SHISO SALT, IWATE GRILLED GREEN ONION MISO, PONZU SAUCE, GARLIC SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -
― 岩手川井赤しそ塩、岩手焼ねぎ地味噌、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵 ―

*** ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.**
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,400 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.
*** お肉は、10g 単位にて追加いただけます。**
追加料金 1 名様：サーロイン 10g 1,400 円、フィレ 10g 1,400 円となります。

GARLIC RICE WITH IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" MADE WITH POT-COOKED RICE
- HOMEMADE MEAT MISO -
(RICE: GINGA NO SHIZUKU BRAND RICE FROM IWATE PREFECTURE)
ご飯：岩手県産 前沢牛入り釜炊きご飯のガーリックライス
― 自家製 肉味噌添え ―
（お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

*FOR AN ADDITIONAL FEE OF 500 YEN PER PERSON, YOU CAN MAKE THE FOLLOWING CHANGES.
COOKED RICE IN A POT AND SANRIKU KAIHOUDUKE(SANRIKU SEAFOOD TOPPING) FROM IWATE PREFECTURE.
＊追加料金 1 名様： 500 円で下記にご変更いただけます。
釜炊きご飯と岩手県の三陸海宝漬 （お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく）

IWATE PREFECTURE'S LOCAL DISH "KENCHIN-JIRU(SOUP)"
椀物：岩手県の郷土料理 けんちん汁

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。

HANA COURSE

華コース（ハナ） 32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM IWATE PREFECTURE INGREDIENTS
冷前菜： 岩手県産の食材で愉しむ一皿

IWATE PREFECTURE PLATINUM PORK SERVED ON A ROCK SALT PLATE
- EGOMA-MUSTARD, HATAWASABASE(WASABI STEMS MARINATED IN SUNFLOWER OIL), KOAMI(KRILL) -
温前菜：岩塩プレートで仕上げる岩手県産プラチナポーク ― エゴマスタード、畑わさべーゼ、こあみ ―

SALMON POÊLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - SUDACHI FLAVOR -
魚料理： サーモンのポワレ 冬野菜添え ― すだちの香り ―

SPINY LOBSTER〈HALF〉 - TRUFFLE-FLAVORED MUSHROOM CREAM SAUCE -
活けもの： 活けイセエビ〈半身〉― トリュフ風味のきのこクリームソース ―

IWATE PREFECTURE TORORO KOMBU(SHEREDDED KOMBU) AND BARLEY MIXED GRAINS SALAD
- HOKUGEN YUZU AND MOROMI DRESSING -
サラダ： 岩手県産 とろろ昆布とはとむぎ入り雑穀サラダ ― 北限のゆずともろみのドレッシング ―

GRILLED SEASONAL VEGETABLES
焼野菜： 季節の焼き野菜

IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" SIRLOIN 100g
肉料理： 岩手県産 前沢牛 サーロイン 100g

OR
または

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g
肉料理： 国産 黒毛和牛 フィレ 100g

- IWATE KAWAI RED SHISO SALT, IWATE GRILLED GREEN ONION MISO, PONZU SAUCE, GARLIC SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -
― 岩手川井赤しそ塩、岩手焼ねぎ地味噌、ポン酢、にんにく醤油、にんにくチップ、本山葵 ―

*** ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.**
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,400 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.
*** お肉は、10g 単位にて追加いただけます。**
追加料金 1 名様： サーロイン 10g 1,400 円、フィレ 10g 1,400 円となります。

GARLIC RICE WITH IWATE PREFECTURE "MAESAWA BEEF" MADE WITH POT-COOKED RICE
- HOMEMADE MEAT MISO -
(RICE: GINGA NO SHIZUKU BRAND RICE FROM IWATE PREFECTURE)
ご飯：岩手県産 前沢牛入り釜炊きご飯のガーリックライス
― 自家製 肉味噌添え ―
（ お米： 岩手県産 ブランド米 銀河のしずく ）

*FOR AN ADDITIONAL FEE OF 500 YEN PER PERSON, YOU CAN MAKE THE FOLLOWING CHANGES.
COOKED RICE IN A POT AND SANRIKU KAIHOUDUKE(SANRIKU SEAFOOD TOPPING) FROM IWATE PREFECTURE.
＊追加料金 1 名様： 500 円で下記にご変更いただけます。
釜炊きご飯と岩手県の三陸海宝漬 （ お米：岩手県産 ブランド米 銀河のしずく ）

IWATE PREFECTURE'S LOCAL DISH "KENCHIN-JIRU(SOUP)"
椀物：岩手県の郷土料理 けんちん汁

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。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN
MIXED SALAD サラダ	800 YEN
SEA BREAM 80g 真鯛 80g	2,700 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活けイセエビ 300g	18,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN
SEAFOOD PLATTER - LOBSTER 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
PORK LOIN 150g 豚ロース 150g	4,600 YEN
JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	13,000 YEN
JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	14,000 YEN
5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス ― 椀物、香の物 ―	1,500 YEN
RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 ― 椀物、香の物 ―	1,000 YEN
FRUITS AND ICE CREAM フルーツとアイスクリーム	1,500 YEN