



SERIES "AROUND JAPAN" VOL.28

DISCOVER OKAYAMA

## -SUMMER SELECTION "HARENOKUNI" COURSE-

シリーズ "アラウンド ジャパン" VOL.28

ディスカバー岡山 ー晴れの国コースー

PERIOD 6.1 MON - 8.31 MON

PRICE 21,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN OKAYAMA PREFECTURE, FROM BRUSCHETTA WITH NIIMI CAVIAR TO BLACK SEA BREAM NAMERO WITH OKAYAMA NORI, BITCHU GYU KNOWN FOR ITS MARBLING, AND DESSERTS WITH OKAYAMA GRAPES AND WHITE PEACH—AN ARRAY SHOWCASING THE REGION'S FLAVORS.

日本の美味探訪は、瀬戸内海に面した温暖な気候で知られる岡山県へ。まずは、高梁川源流の澄んだ水で育てた「新見キャビア」のブルスケッタ、ガラエビのからあげ、黒鯛のなめろうに岡山のりを添えた前菜3種盛り。魚料理は、岡山県産鰻に瀬戸内海育ちの牡蠣殻を肥料に混ぜ込んだ里海米を醸したお酒で香りを付け、蒸した後、揚げた「連島ごぼう」をかざって仕上げた、ふくよかな旨みに心ときめく一品です。メインは、味わい深い赤身と美しい霜降りが特長の「備中牛」を岡山県産の4種のコンディメントと一緒に。デザートではくだもの王国、岡山県産のぶどうと白桃をご堪能いただけます。

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

(\*) は、岡山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のオーダーをお願いいたします。



- THREE APPETIZERS FEATURING OKAYAMA NORI(SEAWEED)
- BRUSCHETTA WITH NIIMI CAVIAR AND VINEGARED SCALED SARDINE, NAVEL ORANGE AND CARROT RAPE - FIRST-PICKED SEAWEED SAUCE -
- DEEP-FRIED GARA SHRIMP AND SMALL SILVER CROAKER WITH AONORI FLAVOR
- MINCED BLACK SEA BREAM WITH UJO BLACK(SEAWEED)

前菜 (\*) : 岡山のりを愉しむ3種の前菜

- 新見キャビアとママカリの酢漬けのブルスケッタ  
ネーブルオレンジとキャロットラペ  
ー一番摘みのリソースー
- ガラエビとイシモチジャコのからあげ 青のり風味
- 黒鯛のなめろう 烏城ブラック

PEACH PORK MILLE-FEUILLE CUTLET WITH NUT AND TWO CABBAGE MARINATED SALAD  
- FRUIT CHUTNEY AND DEMI-GLACE SAUCE -

温前菜 (\*) : ピーチポークのミルフィーユカツ 木の実と2種のキャベツのマリネサラダ  
ーフルーツチャツネとデミグラスソースー

EEL POÛLÉ WITH A HINT OF SATOUMI SAKE, WITH TSURAJIMA GOBOU(BURDOCK) CHIPS AND GRILLED WHITE PEACH  
- PIONE GRAPE VINEGAR SAUCE -

魚料理 (\*) : 岡山県産 鰻のポワレ 里海酒の香り、連島ごぼうチップと焼き白桃添え  
ーピオーネピネガーソースー

FRUIT AND SEASONAL VEGETABLE SALAD - SARUNASHI(HARDY KIWI) DRESSING -

サラダ (\*) : フルーツと季節の野菜サラダ  
ーサルナシのドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

焼野菜 : 季節の焼き野菜

OKAYAMA PREFECTURE "BITCHU GYU" SIRLOIN 80g  
肉料理 (\*) : 岡山県産 備中牛 サーロイン 80g

- NOZAKIKENOSHIO(SALT), WHITE PEACH KINZANJI, SALT PONZU, GARLIC KOJI SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -  
ー野崎家の塩、白桃金山寺、塩ポン酢、にんにく靴しょうゆ、にんにくチップ、本山葵ー

GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE / MEAT : "BITCHU GYU" )

ご飯 (\*) : 釜炊きご飯の肉入りガーリックライス  
( お米 : 岡山県産 里海米 / 肉 : 岡山県産 備中牛 )

OR  
または

LOCAL CUISINE "TAKOMESHI" (OCTOPUS RICE)  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE )

ご飯 (\*) : 郷土料理 たこめし  
( お米 : 岡山県産 里海米 )

LOCAL CUISINE "WINTER MELON PUREE SOUP"

椀物 (\*) : 冬瓜のすり流し

HIRUZEN PICKLES

香の物 (\*) : ひるぜん漬

CARAMELIZED GRAPES AND WHITE PEACHES FROM OKAYAMA PREFECTURE, KIBI DANGO(MILLET DUMPLINGS),  
FROZEN YOGURT WITH FRUIT AMAZAKE (FERMENTED RICE DRINK)

デザート (\*) : 岡山県産ぶどうと白桃のキャラメリゼ きび団子

フルーツの甘酒を合わせたフローズンヨーグルト

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

すみれ

## 堇コース 17,000 YEN

CHEF'S RECOMMENDED DISH  
冷前菜：シェフおすすめの一皿FRUIT AND SEASONAL VEGETABLE SALAD  
- SARUNASHI(HARDY KIWI) DRESSING -  
サラダ：フルーツと季節の野菜サラダ  
— サルナシのドレッシング —GRILLED SEASONAL VEGETABLES  
焼野菜：季節の焼き野菜OKAYAMA PREFECTURE "BITCHU GYU" SIRLOIN 100g  
肉料理：岡山県産 備中牛 サーロイン 100gOR  
またはJAPANESE BLACK BEEF FILLET 80g  
肉料理：黒毛和牛 フィレ 80g- NOZAKIKENOSHIO(SALT), WHITE PEACH KINZANJI, SALT PONZU, GARLIC KOJI SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -  
— 野崎家の塩、白桃金山寺、塩ポン酢、にんにく糀しょうゆ、にんにくチップ、本山葵 —\* ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.  
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,300 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.\* お肉は、10g 単位で追加いただけます。  
追加料金 1 名様：サーロイン 10g 1,300 円、フィレ 10g 1,400 円となります。GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE / MEAT : "BITCHU GYU" )ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス  
( お米：岡山県産 里海米 / 肉：岡山県産 備中牛 )LOCAL CUISINE "WINTER MELON PUREE SOUP"  
椀物：冬瓜のすり流しHIRUZEN PICKLES  
香の物：ひるぜん漬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。

うめ

## 梅コース 19,000 YEN

CHEF'S RECOMMENDED DISH  
冷前菜：シェフおすすめの一皿LOBSTER AND SEASONAL FISH POËLÉ WITH CHEF'S CHOICE SAUCE  
魚料理：オマール海老と季節の魚のポワレ  
— シェフおまかせソース —FRUIT AND SEASONAL VEGETABLE SALAD  
- SARUNASHI(HARDY KIWI) DRESSING -  
サラダ：フルーツと季節の野菜サラダ  
— サルナシのドレッシング —GRILLED SEASONAL VEGETABLES  
焼野菜：季節の焼き野菜OKAYAMA PREFECTURE "BITCHU GYU" SIRLOIN 80g  
肉料理：岡山県産 備中牛 サーロイン 80gOR  
またはJAPANESE BLACK BEEF FILLET 60g  
肉料理：黒毛和牛 フィレ 60g- NOZAKIKENOSHIO(SALT), WHITE PEACH KINZANJI, SALT PONZU, GARLIC KOJI SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -  
— 野崎家の塩、白桃金山寺、塩ポン酢、にんにく糀しょうゆ、にんにくチップ、本山葵 —\* ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.  
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,300 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.\* お肉は、10g 単位で追加いただけます。  
追加料金 1 名様：サーロイン 10g 1,300 円、フィレ 10g 1,400 円となります。GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE / MEAT : "BITCHU GYU" )ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス  
( お米：岡山県産 里海米 / 肉：岡山県産 備中牛 )OR  
またはLOCAL CUISINE "TAKOMESHI" (OCTOPUS RICE)  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE )ご飯：郷土料理 たこめし  
( お米：岡山県産 里海米 )LOCAL CUISINE "WINTER MELON PUREE SOUP"  
椀物：冬瓜のすり流しHIRUZEN PICKLES  
香の物：ひるぜん漬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。

ふじ

## 藤コース 29,000 YEN

CHEF'S RECOMMENDED DISH  
冷前菜：シェフおすすめの一皿PEACH PORK URANABE(HOT POT) STYLE  
温前菜：ピーチポークの温羅鍋仕立てEEL POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - HERB AND LEMON SAUCE -  
魚料理：岡山県産 鰻のポワレ 夏野菜添え  
ー ハーブとレモンのソース ーABALONE - CITRUS BUTTER SAUCE -  
活けもの：活け鮑 ー 柑橘バターソース ー※YOU CAN CHANGE TO "SPINY LOBSTER (HALF)" FOR AN ADDITIONAL 5,000 YEN PER PERSON.  
追加料金 1 名様 5,000 円で、「活けイセエビ (半身)」にご変更いただけます。FRUIT AND SEASONAL VEGETABLE SALAD  
- SARUNASHI(HARDY KIWI) DRESSING -  
サラダ：フルーツと季節の野菜サラダ  
ー サルナシのドレッシング ーGRILLED SEASONAL VEGETABLES  
焼野菜：季節の焼き野菜OKAYAMA PREFECTURE "BITCHU GYU" SIRLOIN 100g  
肉料理：岡山県産 備中牛 サーロイン 100gOR  
またはJAPANESE BLACK BEEF FILLET 80g  
肉料理：黒毛和牛 ファイル 80g- NOZAKIKENOSHIO(SALT), WHITE PEACH KINZANJI, SALT PONZU, GARLIC KOJI SOY SAUCE, GARLIC CHIPS, WASABI -  
ー 野崎家の塩、白桃金山寺、塩ポン酢、にんにく糀しょうゆ、にんにくチップ、本山葵 ー\* ADDITIONAL PORTIONS OF MEAT ARE AVAILABLE IN 10g INCREMENTS.  
AN ADDITIONAL CHARGE OF 1,300 YEN PER PERSON APPLIES FOR EACH 10g OF SIRLOIN, AND 1,400 YEN FOR FILLET.\* お肉は、10g 単位で追加いただけます。  
追加料金 1 名様：サーロイン 10g 1,300 円、ファイル 10g 1,400 円となります。GARLIC RICE WITH MEAT MADE WITH POT-COOKED RICE  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE / MEAT : "BITCHU GYU" )ご飯：釜炊きご飯の肉入りガーリックライス  
( お米：岡山県産 里海米 / 肉：岡山県産 備中牛 )OR  
またはLOCAL CUISINE "TAKOMESHI" (OCTOPUS RICE)  
( RICE : "SATOUMI RICE" FROM OKAYAMA PREFECTURE )ご飯：郷土料理 たこめし  
( お米：岡山県産 里海米 )LOCAL CUISINE "WINTER MELON PUREE SOUP"  
椀物：冬瓜のすり流しHIRUZEN PICKLES  
香の物：ひるぜん漬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	4,900 YEN
MIXED SALAD サラダ	1,000 YEN	JAPANESE BLACK BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	13,000 YEN
SEA BREAM 80g 真鯛 80g	3,500 YEN	JAPANESE BLACK BEEF FILLET 100g 黒毛和牛ファイル 100g	14,000 YEN
SCALLOP (2 pieces) 帆立貝柱 (2 個)	3,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,800 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活けイセエビ 300g	20,000 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス ー 椀物、香の物 ー	1,500 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	11,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 ー 椀物、香の物 ー	1,000 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	19,000 YEN	FRUITS AND ICE CREAM フルーツとアイスクリーム	1,500 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 ]	7,600 YEN		