

地鶏 天草大王の炙り焼き
柚子胡椒添え ¥980 (17:00~L.O.)

天草大王の胸肉とモモ肉に塩をまぶして、焼いただけ。それ以外はあえて何にもしていません。ちょっと固く感じるのかも。でも、これが地鶏本来の歯触りなのです。柚子胡椒とレモンでシンプルに。

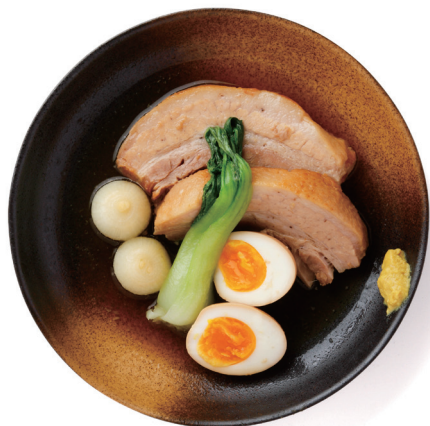


塩トマト 通詞島天日塩を添えて
¥500 (17:00~L.O.)

そのまんまトマトに塩をつけて。こちらも、あえて何もしません。なぜなら、特別なトマトと塩だから。トマトの説明は後に譲るとして、天草の通詞島の塩は、海水をくみ上げ天日で干したミネラルたっぷりのおいしい塩。最小限にして、最高においしい食べ方です。

ひごさかえ肥皇豚のやわらか煮
¥1,100 (17:00~L.O.)

口に入れるととろりと溶ける。柔らかくて肉汁たっぷり、ひごさかえは熊本県だけのオリジナル豚。そのバラ肉を2日かけて煮込みました。そばつゆに一日漬けたんだ半熟卵どうぞ。



ソバキチ

月~土 11:00~28:00 (L.O.27:00)
日・祝 11:00~23:00 (L.O.22:00)
無休 03-5222-5133