

# 歴史と自然を、六感で味わう。田辺市

～熊野詣in丸の内ハウス～

supported by Discover Japan

at. (marunouchi) HOUSE (新丸ビル7F)

Limited time

2015.

11.19 (THU)

- 11.29 (SUN)

本格広東料理と洋食をカジュアルな空間で

## SO TIRED

[ソー・タイアード]



うめどりもも肉の梅酢油淋鶏

1080円  
(11:00～L.O.)

柔らかなうめどりのもも肉をパリッと揚げた梅酢入り油淋鶏仕立て。エシャロットや赤ピーマンなど具だくさんの野菜とともに



あがら丼

田辺市の  
海・山の幸が  
てんこ盛り!

あがら中華丼

1000円  
(11:00～L.O.)

うめどりの肉団子・龍神しいたけ・いさぎ・なまこなど、田辺市の食材を使い、アツアツの塩麴あんで仕上げた豪華な中華丼



昆布と梅と細切り野菜の鶏がらスープ

648円  
(17:00～L.O.)

梅と昆布と鶏ガラで出汁をとった梅昆布茶風味のスープに、細切り野菜がたっぷり。梅の香りがほのかに漂い、食欲を増進させる



田辺釜揚げしらすと梅肉の炒飯

972円  
(17:00～L.O.)

梅唐辛子が効いた釜揚げしらす、2種の梅、龍神しいたけの炒飯の中には大きなマコモダケ。カリカリのしらすをまぶして風味豊かに



桃姫

702円  
(11:00～L.O.27:30)

和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースに、和歌山県産白鳳桃果汁を30%ブレンド。甘くフルーティなのでお酒が苦手な人にも



邑人

702円  
(11:00～L.O.27:30)

ジンジャー・ローズマリー・ペパーミント・シナモン・セージの5種のハーブによる香り高い梅酒。どんな料理に合わせてもOK