



VOL.3

福島 / FUKUSHIMA

さんぷく ~福島には3つの福がある~

2019.2.12 [tue] - 3.3 [sun]

DINNER

限定メニュー

オーブンで焼き上げ
熱々のままテーブルへ



阿久津曲りねぎとキャベツ 川俣シャモのオーブン焼き

1400円

低温調理の川俣シャモ、根ごと焼いた阿久津曲がりねぎ、甘いキャベツを鉄板に盛り合わせてオーブンへ。自家製アンチョビバター、香草と、大葉でつくるソースは和風ジェノベーゼ。素材の味を楽しめる

平目と マッシュルームの アヒージョ

1300円

ニンニクやハーブの香りを移した油でマッシュルームを煮込み、火を消す直前に皮目をしっかり焼いた肉厚の平目を加えたひと皿。平目は絶妙なカリフワ食感。残ったオイルはパンの最高のお供に



たっぷりのハーブで
後味も爽やか

福島のお酒

963黒ラベル700円 / 奥の松600円

スモーキーな香りとドライな口当たりのブレンデッドウイスキー「963黒ラベル」。奥の松酒造の「特別純米生貯蔵酒」は、純米ならではの穏やかな香りと深い旨みを楽しめる

身が縮まった平目は
アヒージョにぴったり



料理担当
大石大樹さん

※すべて税抜き価格