



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]

LUNCH

限定メニュー

川俣シャモの持ち味を
ダイレクトに実感



川俣シャモわっぱ定食

1300円

香ばしく焼いたもも肉に熱湯をかけて脂を流し、実山椒を利かせたタレにからませるため、すっきりとして力強い味わい。
天日干しの米、麴のお味噌汁もしみじみと美味しい

※すべて税込み価格

人気のわっぱ定食で
川俣シャモを堪能して！



キッチンスタッフ
高谷祐介さん



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



川俣シャモ胸肉の
塩もろみコンフィ

1600円

繊細で弾力がある川俣シャモの胸肉を塩もろみに漬け込み、68℃の低温で40分加熱。噛みごたえがある皮としっかりとした胸肉のバランスが絶妙。塩もろみのソースで

ハバネロみそと
ニンニク醤油で



馬刺の2種盛り

1600円

弾力あるロースは薄めに切り、とろけるほど軟らかいヒレはブロックにカット。癖がなく軟らかな赤身が美味しい会津の馬刺しを堪能できる

川俣シャモと
阿久津曲がりねぎの
大七酒粕汁

1500円

旨みが濃厚な川俣シャモ、焼いて甘みが増した阿久津曲がりねぎ、生酛造りにこだわる大七酒造の酒粕。食材の力強さと酒粕の芳醇な香りが絶品。身体が芯から温まる

福島の食材尽くしの
滋味あふれるひと品



福島の日本酒

大七 純米生酛 550円

日本酒の伝統的な醸造法である生酛造りを貫く大七酒造の「大七」から、食中におすすめのお酒をセレクト。全国新酒鑑評会をはじめ、国内外で高い評価を受ける美酒を堪能あれ

力強い地鶏の川俣シャモ。
もも、胸ともに味わい深い



キッチンスタッフ
高谷祐介さん

※すべて税抜き価格