



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



ホンビノス貝と筍と
青のりのクリームパスタ

1680円

淡水と海水が出会う相馬市松川浦で養殖される香り高い青のりを、あご出汁、貝の出汁と合わせて濃厚なクリームソースに。モチモチの平打ち生パスタによくからむ

貝、筍、青のり。
春の香りあふれるひと皿

あこや姫のカルパッチョと
平目の昆布じめ

1800円

薄くスライスしたカブの下は、昆布じめにした平目がずらり。チポトレ(燻製とうがらし)と和風出汁のソースが両者を引き立てる。カブの葉の油炒めがアクセント

酸っぱ辛いソースが
カブと平目をつなぐ



フルーティで甘い
ニンジン尽くしのサラダ

御前人参のサラダ

980円

左は川俣シャモ、アーモンド、レーズン、オレンジの泡ソースと合わせた御前人参のラペ。右はソテーした平目に紅御前のピューレと千切り、ミモレットを合わせたサラダ

福島のみずみずしい
野菜は感動ものです



シェフ
影山和宏さん



軟らかな馬ヒレ肉に、
ケッパーの粉が隠し味

会津産馬肉の
タルタル

2000円

よく炒めた阿久津曲がりねぎのソースを敷き、粗く刻んでオリーブ油と塩で味つけた馬肉、紫大根のマリネを重ねたモダンなひと皿。混ぜ合わせ、全粒粉の薄焼きパンとともに

福島日本酒

雪小町
800円

渡辺酒造本店の「雪小町 純米大吟醸 山田錦」を用意。山田錦を50%精米し、低温で時間をかけて醸造。芳醇な香りと膨らみのある味わいが、小皿料理を引き立てる



※すべて税抜き価格