



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



福島育ちのトラウトを
シンプルに味わう

メープルサーモン叩き

750円

輸入もののサーモンに比べて身が締まり、さらりとした脂が特徴のメープルサーモン。さっと炙って厚く切り、自家製醤油麹のたれとレモン、ショウガやユズコショウでさっぱりと

酒のアテに&
食後の甘味として

くるみゆべしの 天ぷら

650円

おなじみの東北銘菓を、なんと天ぷらに！サクッと揚がった衣の中身はもっちり。やさしい甘さに香ばしさが加わり、レモン汁を振りかければ爽やかで、日本酒にも合う

福島が誇る甘いネギを
存分に楽しめる一品



阿久津曲がりねぎ焼き (揚げじゃこ)

650円

ゴマ油で焼いて醤油ベースのたれで和えたネギに、揚げじゃこをトッピング。ひと口ほお張ればトロツとした中身が出て、ネギの風味の後から蜜のような甘さが追いかけてくる

福島の日本酒

- 蔵太鼓 1合850円
- 飛露喜 1合1000円
- 奈良萬 1合850円

左から、喜多の華酒造場「辛口純米 蔵太鼓」、廣木酒造本店「特別純米 飛露喜」、夢心酒造「純米 奈良萬」。すっきりとして飲み飽きず、燗でもいける純米酒を揃える



福島の生産者の懸命さを
素材のよさから感じます



料理担当
本間久晴さん

※すべて税抜き価格