

〔お品書き〕

乾杯酒

謳歌カクテル

宮崎牛の昆布博多 ネギソース掛け

鹿児島黒牛の活部煮

佐土原茄子の揚げ浸し

前菜

美々鰯の壺造り黒酢南蛮漬け

車海老ゼリー寄せ 宮崎キャビア乗せ

鹿児島郷土料理 ヤマダイかんしよのがね

うるいのお浸し

黒瀬獅の照り焼き

小鉢

北海道産ホタテ貝の塩麴焼き

お造り

伊勢海老 カツオ 黄金平目

(辺塚だいたいボン酢)

煮物

鹿児島黒牛の壺造り黒酢煮

白菜 白葱★クレソン 椎茸 薬味

天婦羅

車海老 佐土原茄子 太刀魚 新玉葱

お食事

本鮪 五ヶ瀬ぶどうカンパチ クエの握り寿司

黄金いくら胡瓜巻き

鹿児島郷土料理「さつますも」

留碗

伊勢海老のお味噌汁

甘味

日向夏みかん いちご

鹿児島郷土料理「あくまき」

飲み物

お茶(有機霧島茶 天下一)



【宮崎牛】

【鹿児島黒牛】

宮崎牛、鹿児島黒牛を、しゃぶしゃぶ、ステーキ以外の新しい和牛の食べ方で提供。

【鹿児島の壺造り黒酢】

屋外に置いた壺で長期熟成させる200年間続く製法。米を原料に、糖化、アルコール発酵、酢酸発酵が全て同一の容器で自然に行われるのが、世界的にも珍しい。暖かい太陽光や温暖な気候を利用したサステナブル製法。味の良さに加え、健康効果にも注目。

【黒瀬獅】

グリは諸外国では寿司など生で食べることが一般的だが照り焼きなど新しい食べ方で提供。

【ホタテ貝】

日本産ホタテの特徴は、貝柱の大きさ。貝柱のサイズそのまま提供。

【カツオ】

日本農業遺産に認定されている「日南かつお一本釣り漁業」で取れたかつおを提供。

【辺塚だいたい】

辺塚は、道路が通る以前は周囲から隔離された地域で、独特のかんきつが、この地域だけで利用。果汁には、やわらかな酸味とおだやかな香り。

【あくまき】

灰汁に浸したもち米を竹の皮で包み、灰汁水で煮込んだ南九州の伝統餅菓子。アルカリ性の高い灰汁で長時間煮ることで保存性が高まり、常温でも1週間持つ。武士が戦で持ち歩き、今も男の子の成長を祈って端午の節句で食べられる。

〔お品書き(ビーガン)〕



乾杯酒

謳歌カクテル

前菜

佐土原茄子の揚げ浸し
うるいのお浸し
千切り大根の旨煮 蕪の柚子味噌掛け
鹿児島郷土料理 ヤマダイかんしょのがね
豆腐の金山寺わさび田楽
干し竹の子の金平



お造り代わり

刺身蒟蒻 蛇腹胡瓜 酢味噌

お吸物

お野菜の沢煮椀



煮物

厚揚げとお野菜の炊き合わせ
黒皮南瓜、人参
竹の子・スナップエンドウ



焼物代わり

豆腐と佐土原ナスの雲あんかけ ビーマン 椎茸

揚げ物

お野菜の天婦羅
佐土原茄子・新玉葱・オクラ・蚕豆



お食事

お野菜の手毬寿司
椎茸 佐土原なす 日向夏編み笠 ビーマン
高知県産 茗荷
※日向産ヒトカリ使用



留碗

お味噌汁

甘味

日向夏みかん いちご
鹿児島郷土料理「あくまき」



飲み物

お茶(有機霧島茶 天下一)

【がね】

さつまいもや野菜を太めの千切りにし、衣をつけて揚げる料理。
見た目が“かに(鹿児島弁で「がね」)”に似ていることが名前の由来。1800年代の薩摩藩の書物に記載があり、少なくとも二百年近くの歴史がある。
大臣ご地元の郷土料理に、同催地のさつまいもを使用して提供。

【ヤマダイかんしょ】

大量のさつまいもを効率的に越冬させることのできる独自の貯蔵方法を確立し、早出しの栽培体系を組み合わせることで周年出荷体制を構築した。
膨軟性、良好な保水性と排水性、通気性を兼ね備えた土壌が、さつまいもの美しい外観に寄与している。加熱すると快いもろさのあるホクホクとした食感と上品な甘さを持つ。香港への輸出も積極的に取り組んでいる。

【日向夏編み笠】

日向夏の中身を取り除いて皮だけを甘く炊いたもの。
半分に折たたんだ形が編み笠に似ていることからこの名前がついたと言われている。

【あくまき】

灰汁に浸したもち米を竹の皮で包み、灰汁水で煮込んだ南九州の伝統餅菓子。
アルカリ性の高い灰汁で長時間煮ることによって保存性が高まり、常温でも1週間持つ。
武士が戦で持ち歩き、今も男の子の成長を祈って端午の節句で食べられる。