



料理長 溝口謙二

米九のあさごはん 極 きわみ —料理長のこだわりポイント—

【目覚め】

氷出し茶

深蒸し茶葉を使用した氷出しのお茶。水を一滴一滴ゆっくり溶かしながら苦味をおさえ、甘みと旨味を引き出した、体目覚める一杯です。

【焼物】

太刀魚柚香焼き

太刀魚を柚子風味の出汁に一晩漬け込み焼き上げた、ふっくらとしていて優しい味の焼き魚です。

玉子焼き

味の濃い玉子を使用し、椎茸、大豆、干瓢、昆布2種類、鰹節でとった出汁に、きび砂糖、蜂蜜、甘口の薄口醤油を加えた蜜で味付けして焼き上げたこだわりの玉子焼きです。

【鍋物】

野菜しゃぶしゃぶ

十種類の野菜を、豆腐や酒盗を使用して作った和風のパーニャカウダでどうぞ。

【食事】

福岡産にこまる

にこまるは「にこにこ」と笑顔がこぼれるほど美味しく、「まるまる」とした粒張りの良さから「にこまる」と名付けられたお米です。丸く大きい粒で一粒一粒がしっかりしていて炊きあがりの艶が良く、味、香り、食感が良いのが特徴です。

【アテ】

かつお節

その日の朝削った本枯れ節の、コク、旨味、香りをお楽しみください。

燻製醤油

二種類の醤油をブレンドし、サクラのチップで燻製した香りの良い燻製醤油をかつお節をのせた御飯に掛けて召し上がりがください。

高菜明太子

高菜の古漬けと明太子を油で炒めた少し甘めのアテです。

キャベツ浅漬

シンプルに塩、酒、タカの爪、で漬け込んだキャベツに醤油で香りを付けた一品

大根

甘酢に漬けた、菌ごたえの良い漬物です。

金胡麻塩

香りが良く、旨味と甘みの強さが特徴の金胡麻を、天然塩で金胡麻塩にしました。

ちりめん大根おろし

風味豊かなちりめん大根おろしの相性抜群

黒皮南瓜煮付け

粘りが強く、まろやかな甘味ときめ細やかな舌触りが特徴の黒皮南瓜を油で炒めて煮付けにしました。

【椀物】

味噌汁

あご（飛び魚）と、昆布の粉末でとった出汁に、麴の香りが良い味噌で味付けしました。

焼き佐土原茄子

宮崎のブランド食材「佐土原茄子」。旨味を逃がさないよう、オープンで焼き味噌汁の具にしました。

干し海老

質の良い干した桜海老を具にする事で、味噌汁にも海老の出汁が効いています。

【甘味】

フルーツ盛り合わせ

季節のフルーツをお楽しみください。



※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。