



# 初夏の瀬戸内を 食べつくせ

瀬戸内の山海の幸を  
ふんだんに使用した  
イチオシコース。

瀬戸内コース

【彩 ~さい~】

お一人様  
全8品 5,500円 (税別) 2名様~



1 六種前菜盛り合わせ

- ◆ グリーンアスパラとスイートコーンのゼリー寄せ
- ◆ 愛媛産真鯛とズッキーニの昆布締め、山椒ソースの香り
- ◆ 柔らかな明石蛸を酸味と辛みの泡辣椒ソースで仕上げた逸品
- ◆ 瀬戸内産千両茄子の油淋漬け
- ◆ 肉厚クラゲと花みょうがの甘酢冷菜
- ◆ 風味豊かな四川よだれ鶏

2 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ

- 3 彩り鮮やか天然海老と岡山産黄ニラと花ニラの炒め
- 4 香川産オリーブ牛の四川しゃぶしゃぶ仕立、香り豊かな藤椒油(タンジャオユ)で
- 5 瀬戸内産鱸(スズキ)と二種野菜の紅焼(ホンシャオ)煮込み
- 6 甘く煮込んだ穴子と大葉のチャーハン
- 7 淡路島の新玉ねぎと金華ハムの蒸しスープ
- 8 デザート二種盛り合わせ ~瀬戸内レモンの中華カステラと抹茶プリン~

瀬戸内の山海の幸の他、  
鮑、人気の汁なし担々麺もついた  
充実のコース。

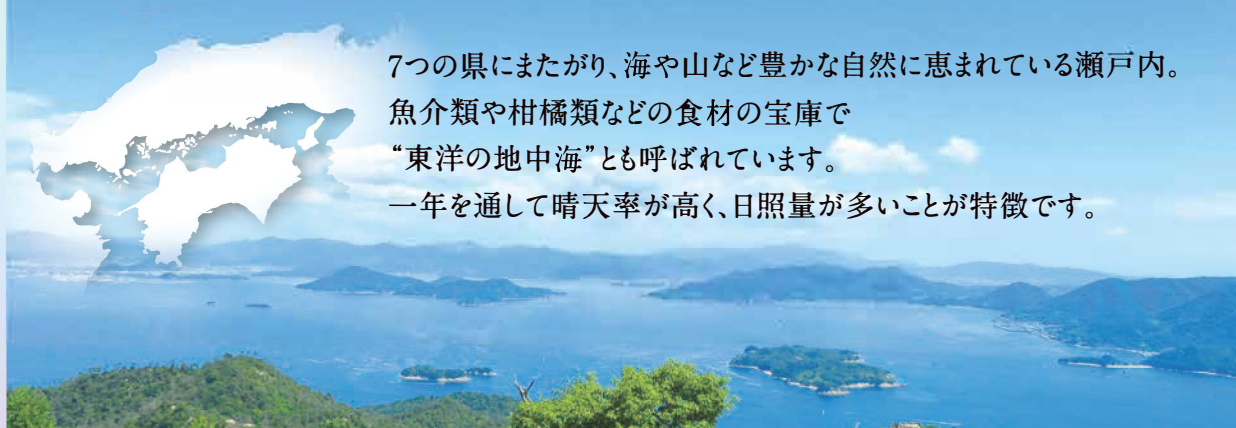
## 瀬戸内コース 【蘭 ~らん~】

全8品 お一人様 7,000円 (税別) 2名様~

- 1 六種前菜盛り合わせ
- 2 謝朋殿名物 うにとフカヒレのスープ
- 3 彩り鮮やか天然海老と岡山産黄ニラと花ニラの炒め
- 4 香川産オリーブ牛の四川しゃぶしゃぶ仕立、香り豊かな藤椒油(タンジャオユ)で
- 5 瀬戸内産鱸(スズキ)と二種野菜の紅焼(ホンシャオ)煮込み
- 6 あわびの蒸しもの 青唐辛子ソース
- 7 瀬戸内産青ねぎたっぷり 汁なし担々麺
- 8 デザート三種盛り合わせ



# 初夏の瀬戸内を食べつくせ



7つの県にまたがり、海や山など豊かな自然に恵まれている瀬戸内。魚介類や柑橘類などの食材の宝庫で“東洋の地中海”とも呼ばれています。一年を通して晴天率が高く、日照量が多いことが特徴です。



スズキ  
**瀬戸内産 鱸**  
豊富な餌と早い海流の中で育ち、淡白な味わいのなか、凝縮したうまみと締まった身が特徴です。

瀬戸内産鱸(スズキ)と2種野菜の紅焼(ボンシャオ)煮込み  
瀬戸内コース「彩(さい)」「蘭(らん)」にて



## 淡路島産 新玉ねぎ

一般的な新玉ねぎは3月から5月初旬までですが、淡路島には5月から7月に収穫される新玉ねぎもあります。



## 香川産 オリーブ牛

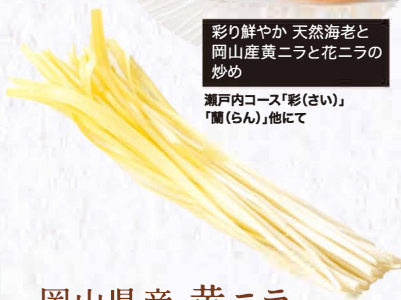
瀬戸内の温暖な気候で育った讃岐牛にオリーブの絞り果実を与えて育てたプレミアム黒毛和牛。一般的な和牛に比べてうまみ成分は1.4倍、抗酸化成分は1.7倍以上です。

香川産オリーブ牛の四川しゃぶしゃぶ仕立、香り豊かな藤椒油(タンジャオユ)で瀬戸内コース「彩(さい)」「蘭(らん)」の他、単品でもご提供いたします。



彩り鮮やか 天然海老と岡山産黄ニラと花ニラの炒め

瀬戸内コース「彩(さい)」「蘭(らん)」にて



## 岡山県産 黄ニラ

全国の7割のシェアを誇る岡山県産の代表的な特産物。甘い香りとシャキシャキした食感が特徴。



## 瀬戸内産 青ねぎ

みずみずしく、香り豊かな青ねぎ。今回のコースでは特に豊潤な甘みが多いと言われている淡路島の青ねぎを中心に使用します。



## 瀬戸内産 レモン

瀬戸内の温暖で雨の少ない気候はかんきつ類の栽培にぴったり。その中でも広島県のレモンは全国63%、日本一の生産量を誇っています。

## 夏のおすすめ麺

さっぱり黒酢醤油たれと7種の具材が人気の冷やし麺の販売がはじまります。ぜひご賞味ください。

# 五目冷麺 冷

1,352円(税込1,460円)



※写真はいずれもイメージです。食材の仕入状況により、一部食材が変更となる場合がございます。

### 店舗のご案内

- ◆ 本店新宿110ビル店 03-6279-0330
- ◆ 大崎ニューシティ店 03-3779-9216
- ◆ 幕張テクノガーデン店 043-274-7655
- ◆ ミウヰ橋本店 042-700-7647
- ◆ 丸井錦糸町店 03-5638-1781
- ◆ 仙台一番町店 022-221-5872

- ◆ 浜松町東芝ビル店 03-3455-3431
- ◆ 成田国際空港店 <7月上旬まで改装休業中> 0476-34-6230
- ◆ 越谷レイクタウン店 048-934-3355
- ◆ グランデュオ立川店 042-595-6021

※このチラシに掲載のメニューは、◆印の店舗でご用意しております。

### 個室のご案内

各店、個室をご用意しております。お気軽にご相談ください。(6名様～)

