



土佐あかうしサーロインの薫焼き
龍馬茄子のソテー
田野屋塩二郎トマト塩

土佐あかうしサーロインを薫とともに香ばしく焼き上げます。実がやわらかい龍馬茄子のソテーとともにお召し上がりいただきます。塩二郎さんの完全天日トマト塩とマスタードシード（からし菜の種子）をお好みで。



田野屋塩二郎の塩アイス

塩二郎さんの完全天日塩と高知産の牛乳で作る塩アイス。さっぱりとした甘みが引き立ちます。



白木果樹園 水晶文旦のコンポートとジュレ

水晶文旦を一房ずつ分け、白ワイン、カルダモンを使いコンポートにします。果汁とすりおろした皮で作る苦みのあるジュレとともに。



南国市 西島園芸団地
マスクメロンのブランマンジェ

クリームチーズと生クリームでブランマンジェを作り、瑞々しいメロンとメロン香るアングレーズソースで仕上げました。



いちえん農場 土佐ジロー卵のロワイヤル
ブイヨン・ド・レギュームを注いで

フレンチのロワイヤルとは、日本で言う茶碗蒸し。土佐ジロー卵にコンソメを合わせて作ります。ポッシェ（じっくり煮る）した魚をのせて、ブイヨン・ド・レギューム（野菜の出汁）を注ぎます。



デュロックファーム 四万十ポークのコンフィ
平岡どう園 干しぶどうのコンデモンとともに

四万十ポークをリソレ（強火で表面をこんがり焼き固める）して旨みを封じ込めてからゆっくりとコンフィ（油煮）します。野菜と干しぶどうを刻んで添えます。



谷農園 茗荷のタルティーヌ

ミョウガをオリーブオイルで低温調理をしてからバターでキャラメリゼします。パートブリゼというパイ生地のにせて、刻んだベルガモットの上に添えます。



土佐あかうし腿肉のタルタル
ロティした小玉スイカと
AKALA FRUITS フィンガーライムのコンポジション

土佐あかうしの腿肉をタルタルにし、マリネしたスイカの皮を加えます。丸く成形して、上に、ローストしたスイカの身とフィンガーライムを添えます。



与力水産 宿毛湾から届く魚のポワレ
四万十 狼桃トマトのリゾット

宿毛湾で水揚げされた魚をポワレに。狼桃のジュースと高知産の米でリゾットを作ります。ジュ・ド・ポワソンとハーブオイルでお召し上がりいただきます。