



福岡県産厳選素材で創るディナーコース

FUKUOKA DINNER 16,500円 3月18日(月) - 4月26日(金)



長浜市場水揚げ穴子のグリエ
博多茄子フォンデュ
大川市庄分酢の葡萄酒を使ったソースで

穴子を骨切りしてから串を打ち、天火焼きにします。博多茄子は油で火を入れ細かく刻み、塩、胡椒、オリーブオイルで味を整えます。300年の歴史を持つ酢屋「庄分酢」の葡萄酒をしっかりと煮つけ、フォンドヴォーを加えてソースを作ります。



秋王のドライフルーツとチーズのタルティーヌ

福岡県のブランド甘柿「秋王」のドライフルーツとチーズを小さくカットしたパンの上のせます。タルティーヌはフランス伝統のオープンサンドウィッチ。乾燥させた秋王の凝縮した甘みとチーズの塩み、発酵による風味が絶妙に合います。食前酒と共に召し上がりください。

長浜市場水揚げ赤甘鯛のクリスティアン
元気つくし米と有明海苔リゾット
松野牧場の牛乳と甘鯛のブイヨン、
発酵バターソース

甘鯛はウロコを立たせるようにしっかり火を入れます。リゾットははかた地どりからとったブイヨンで炊き、有明海苔を添えます。甘鯛の骨を焼いてとるブイヨンと牛乳、自家製発酵バターを合わせてソースを作ります。



はかた地どりのブイヨンと
遠藤金川堂スイゼンジノリ

はかた地どりのガラと昆布でブイヨンを取り、スイゼンジノリを香りのアクセントに添えました。スイゼンジノリは黄金川にしか自生してない大変希少なノリです。やさしい味わいのスープが胃腸を整えます。



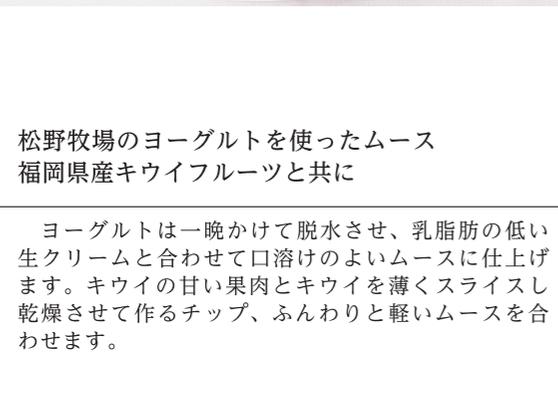
筑穂牛サーロインのロティと王リングソテー
柚子胡椒ソース

筑穂牛サーロインを低温で加熱しておいてから、仕上げに香ばしく焼き上げます。肉厚で旨みの強い王リングはバターでソテー。柚子胡椒ソースでお召し上がりいただきます。田中製粉の薄力粉で作る八女茶のシフォンケーキを添え、八女茶のパウダーをお皿に振ります。



はかた地どりパロティーン
福岡産キノコのマリネ

はかた地どりを一羽開きにし、鶏肉のミンチに蓮根、牛蒡、人参を加えたものを巻きこんでからブイヨンで火を入れます。椎茸、ぶなしめじ、博多すぎたけ、雪れいたけをオリーブオイルでソテーし、庄分純米酢でマリネして添えます。福岡がめ煮にインスピレーションを得た一品です。



松野牧場のヨーグルトを使ったムース
福岡県産キウイフルーツと共に

ヨーグルトは一晩かけて脱水させ、乳脂肪の低い生クリームと合わせて口溶けのよいムースに仕上げます。キウイの甘い果肉とキウイを薄くスライスし乾燥させて作るチップ、ふんわりと軽いムースを合わせます。



北九州市合馬 筍のフリチュール
万能葱ピューレ

北九州市合馬の筍に田中製粉の強力粉をまぶしてからりと揚げます。細かく刻んだ万能葱にニンニク、鷹の爪、オリーブオイル、ブイヨンを加え、ピューレにします。

