

一の重



- 鰯 玄界灘で取れた12~15kgの天然鰯を味醂醤油で一晩漬けて焼きました
お召し上がりになるときにオープンなどで温めてください
- とこぶし 昆布だし醤油で時間をかけ煮ました
- 厚焼き卵 アーク牧場の放し飼い地卵を味醂と醤油だけで焼き上げました
- 鶏八幡巻 無農薬無化学肥料畑栽培の牛蒡を鶏もも肉で巻きました
- 海老 天然物のブラックタイガーをマキイ特製だしと少量の醤油で煮ました
- 干し柿 粉をふきますが柿の糖分です
- ゆず釜 イクラと貝柱を茹でた大根おろしで和えました
- 蓮根 茹でた無農薬蓮根を梅酢と千鳥酢と味醂に漬込みました
- 生麩まんじゅう 生麩の中にゆず味餡・みそ味餡・餡が入っております
手づくり生麩製造の古都里食品の商品です
- ゆりね 北海道産のゆりねを蜂蜜で煮ました
- 金柑 完熟の金柑を丁寧に時間をかけ煮込みました
- 栗渋皮煮 佐賀県富士町の森田さんの山で取れた栗を富士町の西要子さんに煮ていただきました
- たらこ昆布巻き たらこを昆布で巻き煮込みました
- 子鯛の南蛮 玄界灘で取れた子鯛を素焼きしヒマワリ油で揚げ特性南蛮たれに漬込みました
- 黒豚 鹿児島吉松ファームの究極の黒豚を蜂蜜を使い炊き上げました
そのまま湯煎してください

二の重

- 黒豆 丹波産黒豆をじっくりふくめ煮にしました
豆本来の味を味わっていただくために添加物は使用していません
- 数の子 無漂白数の子を使用しております
- まぐろ赤ワイン煮 まぐろを赤ワインでじっくり煮ました
- 菊花かぶ かぶをマキイ特製たれに漬込みました
- サーモンのかぶ巻 スモークサーモンをかぶの無添加千枚漬けで巻きました
- 田作り 水俣、杉本さんの天日干しいりこを使い甘エビを添えました
- たたき牛蒡 牛蒡の美味しさを味わってください
- 山椒とたけのこ たけのこを実山椒を入れ煮込みました
- がめ煮 厳選野菜と丹波黒鶏、どんこ椎茸と煮込みました
- 安納芋きんとん 種子島、安納小学校の前で採れた安納芋と生クリームだけで作りました



生ものです要冷蔵