

KANSAI LOCAL GASTRONOMY

関西ローカルガストロノミー

¥12,500

Amuse

京都宇治平飼い卵^{*1}「WABISUKE」と神戸弓削牧場フレッシュチーズ^{*2}
Kyoto Uji Free Range Egg 'WABISUKE' and Kobe Yuge Farm Fresh Cheese
京都堀川牛蒡^{*3}のチュロス
Kyoto Horikawa Burdock Churos

Appetizer

和歌山県カワハギ
奈良産大和まな、黒胡麻、肝
Wakayama File Fish
Nara Yamato Mana, Black Sesame, Liver

Soup

シェフズ シグネチャーの淡路島レモン^{*4}のスープ
淡路島レモンのブルーテ、兵庫県産あおりいか
淡路島玉葱、西京味噌
Hyogo Aori Squid
Awaji Lemon Soup, Awaji Onion, Saikyo Miso

Wood Grilled Fish

三重県鳥羽産鯖^{*5}の薪焼き
八尾葉牛蒡、聖護院蕪のピューレ、京都竹谷農園^{*6}の野菜
Wood Grilled Mie Toba Spanish Mackerel
Yao Burdock Leaves, Shogoin Turnip, Kyoto Taketani Farm Cima di Rapa

Main

近海産赤甘鯛^{*7}の薪焼き
滋賀県近江米みずかがみ^{*8}のリゾット、甘鯛のプロス、大阪産松波キャベツ
Local Red Tile Fish
Shiga Omi Rice Mizukagami, Tile Fish Broth, Osaka Cabbage

Or

奈良県産大和雌牛フィレ肉の薪焼き
金時人参と菜の花、トリュフ
(+2,000)
Wood Grilled Nara Yamato Mesu Ushi Fillet
Kintoki Carrot and Nanohana, Truffle

Dessert

大阪産みかんとバニラのサンシャイン
みかんコンポート、バニラと柑橘ゼストのムース、クランチビスケット
Osaka Tangerine and Vanilla Sunshine
Tangerine Compote, Vanilla and Citrus Zest Mousse, Crunchy Biscuit

2種の自家製ブレッドとチャコールバター
2 types of Home Baked Bread and Charcoal Butter

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

*1 平飼い卵 ワビスケ

「日本の生き物に対する考え方も前進させてほしい。」そんな思いで人にも鶏にも優しい平飼いで卵を生産。鶏舎では、鶏達は24時間好きな時に好きなだけ、砂浴びをして、水を飲んで、食事を取って、自由が約束されています。吟味された飼料でのびのびと育てられた鶏の卵は、独特の臭みがなくあっさりとした味わい特徴です。

*2 弓削牧場

標高400mの裏六甲の豊かな自然に囲まれた弓削牧場では、できるかぎり牛の生態に合わせた健康的な飼育を大切にしながら牛乳をしぼり、チーズやお料理、お菓子づくりをはじめ、お野菜やハーブ、堆肥の製造、ホエーの利用、養蜂、バイオガスなど、ここでしかできない弓削牧場の酪農を目指しています。

*3 京都堀川牛蒡

通常は廃棄されてしまう皮を、フライや端材をピューレにして練り込んでいます。

*4 淡路島レモン

ワックス、防腐剤、防カビ材などを使用せず、皮まで食べられる淡路島のレモン。まるやかで香りが素晴らしく、果汁がたっぷりなのが特徴です。

*5 三重県鳥羽産鯖

鯖の骨を薬で焙り、ソースにしました。

*6 竹谷農園

京都の木津で営まれている農園。寒暖差の激しい土地で栽培することによって、より甘い野菜の栽培が可能なのが特徴。大量生産はせず、珍しい野菜を一つ一つ手をかけて栽培しています。

*7 滋賀県近江米みずかがみ

化学合成農薬の使用量を通常使用量の半分以下、化学肥料(窒素成分)を通常使用量の半分以下など、びわ湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮して栽培。平成27・28・29年産米食味ランキングにおいて最高ランクの「特A」を3年連続で獲得し、「環境こだわり農産物」の認証も受けています。

*8 甘鯛のプロス

スープは、薪で焼いた甘鯛のアラ、ドライマトで出汁を取り、お米とたいてとろみを出しています。

KANSAI LOCAL GASTRONOMY PREMIUM

関西ローカルガストロノミー プレミアム

¥18,000

Amuse

京都宇治平飼い卵^{*1}「WABISUKE」と神戸弓削牧場フレッシュチーズ^{*2}
Kyoto Uji Free Range Egg 'WABISUKE' and Kobe Yuge Farm Fresh Cheese
京都堀川牛蒡^{*3}のチュロス
Kyoto Horikawa Burdock Churos

Appetizer

和歌山県カワハギ
奈良産大和まな、黒胡麻、肝
Wakayama File Fish
Nara Yamato Mana, Black Sesame, Liver

Soup

聖護院蕪のクリーム
鱈白子と生雲丹、淡路玉葱
Shogoin Turnip Cream
Cod Milt, Sea Urchin and Awaji Onion

Fish

カナダ産オマール海老の薪焼きと殻から抽出したブロス
大阪松波キャベツ、滋賀県近江米みずかがみ^{*4}、八尾葉牛蒡
Wood Grilled Canadian Homard with Lobster Broth
Osaka Matsunami Cabbage, Shiga Omi Rice Mizukagami, Yao Burdock Leaves

Meat

奈良県産大和雌牛^{*5}フィレ肉の薪焼き
金時人参と菜の花、トリュフ
Wood Grilled Nara Yamato Mesu Ushi Fillet
Kintoki Carrot and Nanohana, Truffle

Dessert

エディブルハピネストリロジー
ライムとホワイトチョコレート、グレープフルーツとアーモンドムース
みかんと柑橘ゼストのムース
Edible Happiness Trilogy
Lime and White Chocolate, Grapefruit and Almond Mousse
Mikan and Citrus Zest Mousse

2種の自家製ブレッドとチャコールバター
2 types of Home Baked Bread and Charcoal Butter

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

*1 平飼い卵 ワビスケ

「日本の生き物に対する考え方も前進させてほしい。」そんな思いで人にも鶏にも優しい平飼いで卵を生産。鶏舎では、鶏達は24時間好きな時に好きなだけ、砂浴びをして、水を飲んで、食事を取って、自由が約束されています。吟味された飼料でのびのびと育てられた鶏の卵は、独特の臭みがなくあっさりとした味わいが特徴です。

*2 弓削牧場

標高400mの裏六甲の豊かな自然に囲まれた弓削牧場では、できるかぎり牛の生態に合わせた健康的な飼育方法を大切にしながら牛乳をしぼり、チーズやお料理、お菓子づくりをはじめ、お野菜やハーブ、堆肥の製造、ホエーの利用、養蜂、バイオガスなど、ここでしかできない弓削牧場の酪農を目指しています。

*3 京都堀川牛蒡

通常は廃棄されてしまう皮を、フライや端材をピューレにして練り込んでいます。

*4 滋賀県近江米みずかがみ

化学合成農薬の使用量を通常使用量の半分以下、化学肥料(窒素成分)を通常使用量の半分以下など、びわ湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮して栽培。平成27・28・29年産米食味ランキングにおいて最高ランクの「特A」を3年連続で獲得し、「環境こだわり農産物」の認証も受けています。

*5 奈良県産大和雌牛

奈良は、大和と呼ばれていた700年前から良牛の産出国のひとつです。生産農家と食肉業者を指定して牛一頭ごとに血統から飼料や飼育環境など全ての情報が集積管理され、流通経路が明確にされており、特定の規格要件を満たした肉牛を、「大和牛」ブランドとして認定しています。

**SAKE PARING SET
(3KINDS)**

日本酒ペアリング
3種付き

¥3,000



大門酒造

「山風 純米大吟醸 生原酒」

Yamakaze Junmai Daiginjyo Raw Sake

大阪で作られた山田錦と柔らかな軟水を使用した
純米大吟醸生酒。

精米歩合 50%
辛口



大門酒造

「大門 55 純米吟醸酒」

DAIMON 55 Junmai Ginjyo

柔らかな味わいの中に爽やかな酸味のあるお酒。
これから日本酒と出会っていただく方にもおススメの優しい味わいです。

精米歩合 55%
セミドライ



大門酒造

「利休梅 半左工門 純米大吟醸」

Rikyu-Bai Hanzaemon Junmai Daiginjyo

ふくよかな米の旨みとなめらかな味わい。
ライチのような華やかな味わいが上品なお酒です。

精米歩合 50%
甘口

**大門酒造
DAIMON BREWERY**

大門酒造1862年から続く歴史深い大門酒造は、大阪府交野氏にある酒造。中世から発展させてきた酒造りの優れた技法を使い、近郷の良質米、摂津や生駒の山系からもたらされる清澄な水をもとに、丁寧な心を込め、高品質な酒を造りだしてきた。シーグリルでは、自然をたっぷり取り込んだ大門酒造の酒と、料理のマリアージュを楽しむ。

+¥1,500

大門酒造

「大門 35 純米大吟醸」

DAIMON 35 Junmai Daiginjyo

すっきりとした旨味とフルーティーな
味わいが口いっぱいに広がる純米大吟醸。

精米歩合 35%
セミドライ