

御膳 とごはんのお供三品 をお選びください。

魚の膳

**焼** 焼き魚 ほっけ 北海道産  
一、六〇〇円 (税込) 一、七六〇円 ( )

**焼** 焼き魚 真あじ 長崎県産  
一、四三〇円 (税込) 一、五七三円 ( )

**焼** 焼き魚 サバ 宮城県産  
一、四九〇円 (税込) 一、六三九円 ( )

**煮** とろサバの煮つけ 料理長仕込みの逸品 ノルウェー産とろサバ使用  
産地直送  
一、二二〇円 (税込) 一、三四二円 ( )

**旬** 広島県産大粒カキフライ (季節限定)  
一、四八〇円 (税込) 一、六二八円 ( )

**焼** 大判銀鮭のオリーブステーキ 肉厚の鮭をイタリア産オリーブオイルで風味豊かにソテーしました  
※フラッグベア使用  
一、六〇〇円 (税込) 一、七六〇円 ( )

※魚料理は素材本来の味を生かすため骨がついていますのでご注意ください。

肉の膳

**和** 豚ロースの大判カツレツ 熟成厚切り  
国産地鶏  
一、五〇〇円 (税込) 一、六五〇円 ( )

**和** 若鶏の極み唐揚げ 料理長特製の逸品  
一、二五〇円 (税込) 一、三七五円 ( )

**中** やわらか黒酢豚 黒毛和牛仕込み  
一、二二〇円 (税込) 一、三四二円 ( )

**洋** デミグラスバーグ 越玄一斗特製  
一、四三〇円 (税込) 一、五七三円 ( )

**和** 国産牛焼肉炒め 料理長自慢の逸品  
一、六〇〇円 (税込) 一、七六〇円 ( )

**和** 三元豚のロース生姜焼き  
一、二五〇円 (税込) 一、三七五円 ( )

※こしひかりご飯・季節のみそ汁のおかわりはスタッフにお申し付けください。

次のページの「ごはんのお供」を二品お選びください。



豚ロースの大判カツレツ



※お魚は日によって変わります

焼き魚

(ほっけ・真あじ・サバからお選びください)

# ごはんのお供



諸国名産のお取り寄せ逸品「ごはんのお供」  
 好きな三品をお選びください。

株式会社ウメタ協賛 自慢の逸品  
 まろやかな味わい

① ウメタの南高梅スイーツはちみつ

有限会社宮城野納豆製造所協賛 自慢の逸品  
 愛されて九十年 登録有形文化財

② 宮城野納豆

澤田食品株式会社協賛 自慢の逸品  
 全国ふりかけグランプリ金賞受賞

③ いか昆布

④ シヤキツト梅ちりめん

株式会社やまやコミュニケーションソリューションズ協賛 自慢の逸品  
 とろりと甘いいかをたっぷり絡めた、贅沢な明太子の和え物

⑤ いか明太

⑥ 国産釜揚げしらす

近所の八百屋さん協賛 日本の味  
 季節の旬野菜

⑦ お新香

富山農場仁光園協賛  
 お醤油をさっとかけて 卵かけごはん。

⑧ 安心たまごちゃん

三共食品株式会社協賛 自慢の逸品  
 香ばしいフライドガーリックのkok。食べてびっくり！この旨さ。

⑨ 無限ラー油

中水食品工業株式会社協賛 自慢の逸品 北海道産  
 細切り昆布とたらこのつぶつぶ食感をお楽しみください。

⑩ たらこ昆布

⑪ 篠島しらすつくだ煮と明太子のごはんじゅれ

新



仁光園 安心たまごちゃん



無限ラー油



たらこ昆布



篠島しらす佃煮と明太子のごはんじゅれ



いか明太



国産釜揚げしらす



季節のお新香



南高梅スイーツはちみつ



いか昆布



シヤキツト梅ちりめん



宮城野納豆

# お飲み物



掛川美笠園の美味しい深蒸し茶、おかわり無料です。

## 【お酒】

アサヒスーパーパードライ

小瓶

五〇〇円

(税込 五五〇円)

ノンアルコールビール

四三〇円

(税込 四七三円)

掛川深蒸し茶

無料



新潟県妙高山麓で育まれた美味しいお米との出会い

「上質で美味しいものを美味しく食べていただく」

このことをモットーに、常に「より美味しいものを追求し、日本全国を巡り「美味しいもん」探しに精を出し探求する日々。そんな日々の中で素晴らしい食材や食品に巡り合えることはこの上ない喜びであり、その美味しさを広く知ってもらおうことが私たちグルメ王国の使命でもあります。

日本有数の豪雪地帯である妙高山麓地域一帯は、山々から流れ込む雪解け水が湧き水となり妙高地区の水源としてお米や人々の生活に命を与えています。

長野と新潟の県境に位置する妙高市は、こしひかり米の栽培において限界高度とされる日本最高峰の標高で栽培されている新潟の米処です。この特殊な地域性や厳しい気候性故に年間生産量が限られ、超希少品種となっており、外食産業での取り扱いはおろか一般的な流通もされていません。

この「隠れたお米の名産地」で生産された上質なお米が「妙高山麓こしひかり」です。

ミネラル豊富な雪解け水や昼夜の寒暖差など、厳しくも恵まれた自然に育まれたこのお米と出会い惚れ込んだ私たちは、現地の農業生産法人に幾度となく足を運び、伝統ある妙高地区の素晴らしい農地・農業技術を後世に残し行く想いと、上質で美味しいお米を広く知ってもらうことでより良い農業環境の実現を目指すべく交渉を続け、生産者である小出農場さんの特別な計らいによりお米を提供していただけることとなり、ここに「妙高山麓こしひかりのお店」が誕生いたしました。

当店ではお米の美味しさを最大限に生かすため、浄軟水器でろ過したお水でお米を研ぎ、ミネラル軟水で炊き上げています。生産農家さんの誇りと思いがあふれた優しくおいしいお米をぜひ味わってみてください。



温かくておいしいごはんは  
きっと誰かを幸せにする。

越玄一斗

象印 最高釜炎舞炊きを使用しています。



写真はイメージです