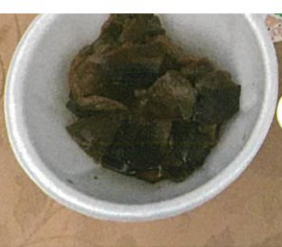
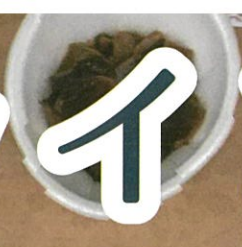


ラインナップ



ひとくち しいたけ
 対馬の森でそだったぶりのりの原木しいたけを、醤油、対馬産はちみつ、地酒「白嶽」で甘辛く煮つけました。お酒にも、飯にもよく合います。



真珠の貝柱のアーヒージョ
 対馬の特産品・あこや真珠の貝柱を、藻塩とスパイスで仕上げました。うまみたっぷりのオリブオイルも、最後までご堪能ください。



いのしし スネ肉の角つくだ煮
 対馬のどんぐりを食べて育った野生のいのししの「コラーゲン」たっぷりなスネ肉を、新で炊き上げてから醤油やはちみつで甘辛く煮つけました。お酒にもご飯にもよく合います。



対馬の焼きサバのアーヒージョ
 対馬の伊奈で水揚げされるブリンドさば「いなサバ」を、藻塩とオリブオイルを使用して、シンパルにスパイシーに仕上げました。ワインのおともにもピッタリです。



あおわのしくだ煮
 対馬の磯で採れたあおわを、無添加醤油、きび砂糖、対馬のはちみつで仕上げました。原木しいたけの食感がアクセント。ごはんのおともにも、ちみつにつたおしほぎに、お料理に。



ピリ辛 しいたけ
 対馬の原木しいたけの甘辛煮を、対馬産とうがらしでピリ辛に仕上げました。少しアクセントが欲しい方に。おつまみにも、ごはんのおともにも最適です。



真珠の貝柱のバター醤油
 対馬の特産品 あこや真珠の貝柱を、無添加醤油と、きび砂糖、対馬産はちみつで仕上げ、隠し味にバターを加えました。郷土の味です。



いのしし スネ肉のコンビー風
 対馬のどんぐりを食べて育った野生のいのししの「コラーゲン」たっぷりなスネ肉を、藻塩とスパイスをベースに「コンビーフ」のように仕上げました。そのまま食べてもお料理につかっても◎



おまかせ鮮魚・魚介 レモン蒸し
 対馬で水揚げされた美味しい魚、珍しい魚を、藻塩と地酒で仕上げ、農薬不使用国産レモンで隠し味をつけました。サバがメインですが、サバのときは白身魚の予定です。オイル不使用でワインに合う、洋な味わい。



おまかせ鮮魚・魚介
 持続可能な漁業を目指す漁師さんから買い付けた、その時味がった珍しいお魚等を、たれ味、酒蒸し、レモン蒸し、アーヒージョなど、魚種に適した味付けで提供します。
 市場に出回らない珍しい魚(小ワライヒメジ、クロアナゴ、ウツボ)や、DHAたっぷりのサバの頭など、おいしく珍しい逸品です。何が出るかはお楽しみ！

