

2012 Seasonal Kaiseki Course

Syansyan Uma Course 10,000 yen

- 小鉢 旬のお通し
- 前菜 大名竹蒸し焼
- 吸物 魚そうめん、じゅんさい
- 刺身 おこぜ活造り
(又は日向灘どれ鮮魚五種盛り合せ)
- 焼物 宮崎牛醤油焼
- 酢物 旭カニ
- 揚物 自家製さつまあげ
- 煮物 鯛のあら煮
- 御飯 冷や汁、麦飯
- 水菓子 季節のフルーツ

※刺身がおこぜの場合はアラでみそ汁をお作りします

シャンシャン馬
コース

2012 Seasonal Kaiseki Course

Chef's recommendation Course 8,000 yen

小鉢・前菜・吸物・刺身・焼物・酢物・煮物・御飯・水菓子
料理長が自信をもっておすすめする9品のコース
宮崎の旬が存分に味わえます。

料理長
おまかせ
コース

● 杉の子御膳 3,000 yen

ミニ会席として、お昼のお祝い事、法事料理におすすめです。
小鉢・刺身・吸物・焼物・揚物・煮物・御飯・デザート(8品)

■ 杉の子・食材へのこだわり

和食の基本はかつお節と昆布でとった出し汁です。

杉の子は枕崎産本枯れかつお節と道南の真昆布で毎日出しをとっています。

○すべて消費税別の価格です

○16時以降、個室ご利用の場合は10%の奉仕料をいただきます。

○当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

ふるさと料理 杉の子

春夏秋冬 美味求真
ふるさと料理 杉の子

〒880-0001 宮崎市橘通西2-1-4 Tel.0985-22-5798 Fax.0985-27-1526
http://www.miyazaki-suginoko.net E-mail:suginoko@miyazaki-catv.ne.jp

●●●● 2012 Seasonal Kaiseki Course ●●●●

初夏の杉の子
月変わりコース

初夏の宮崎の沢山の食材の中から、黒潮育ち・産卵期を迎えた旭カニと、
竹の子の王様と云われる大名竹を選びました。旭カニは蒸し上げて旨
味をとじ込めてあります。大名竹はそのまま蒸し焼きにしています
ので皮をむきながら香りと味をお楽しみください。

●●●● -early summer- ●●●●

2012 Seasonal Kaiseki Course

Imogarabokuto Course 4,000 yen

- 小鉢 旬のお通し
- 前菜 大名竹蒸し焼
- 吸物 魚そうめん、じゅんさい
- 刺身 日向灘どれ鮮魚三種盛り合せ
- 酢物 旭カニ(又は宮崎ハーブ牛石焼)
- 煮物 黒豚角煮、新じゃが芋、豌豆
- 御飯 冷や汁、麦飯
- 水菓子 季節のシャーベット

いもがらぼくと
コース

2012 Seasonal Kaiseki Course

Hyuga Kabocha Course 6,000 yen

- 小鉢 旬のお通し
- 前菜 大名竹蒸し焼
- 吸物 魚そうめん、じゅんさい
- 刺身 日向灘どれ鮮魚三種盛り合せ
- 焼物 宮崎牛醤油焼
- 酢物 旭カニ(又は蒸しあわび)
- 煮物 甘鯛と豆腐あおさ海苔あんかけ
- 御飯 冷や汁、麦飯
- 水菓子 季節のフルーツ

日向かぼちゃ
コース

○すべて消費税別の価格です

○16時以降、個室ご利用の場合は10%の奉仕料をいただきます。

○当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。