

◆◆◆◆ 2018 Seasonal Kaiseki Course ◆◆◆◆

冬のおすすめ 会席コース

◆◆◆◆ -Winter- ◆◆◆◆

Seasonal Kaiseki Course

Imogarabokuto Course 4,000yen

- 小鉢 山芋入りもずく
- 前菜 自家製からすみなど冬の珍味
- 吸物 甘鯛・冬菇椎茸
- 刺身 黒潮どれ鮮魚盛り合せ
- 焼物 エモー牛ローストビーフ(西都市有田牧場より)
- 揚物 カキフライ(又はめひかり唐揚)
- 煮物 冬野菜の炊き合わせ
- 御飯 しし雑炊
- 水菓子 黒豆シャーベット

いもがらぼくと
コース

Seasonal Kaiseki Course

Hyuga Kabocha Course 6,000yen

- 小鉢 山芋入りもずく
- 前菜 自家製からすみなど冬の珍味
- 吸物 諸塚産原木椎茸の土瓶蒸し
- 刺身 トラふぐ刺身(又は黒潮どれ鮮魚盛り合せ)
- 焼物 宮崎牛ロース醤油焼(又は魚料理)
- 揚物 ふぐの唐揚げ
- 煮物 日向南瓜饅頭
- 御飯 しし雑炊
- 水菓子 黒豆シャーベット

日向かぼちゃ
コース

Seasonal Kaiseki Course

Syansyan Uma Course 10,000yen

- 小鉢 山芋入りもずく
- 前菜 特上からすみなど冬の珍味
- 吸物 山鯨(天然猪)の治部煮風
- 刺身 伊勢海老活造り、鰹、鯛
- 焼物 宮崎牛ロース醤油焼
- 揚物 金鱧のすり身のさつまあげ
- 煮物 甘鯛蕪蒸し
- 留椀 伊勢海老アラ味噌汁
- 御飯 えびの産ヒノヒカリ(日本の米作り百選の里)
- 水菓子 季節の果物

シャンシャン馬
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。

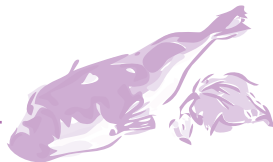
○当日の仕入れによりコースの中身が変更になる場合もあります。

冬期限定 ~冬ならではの極上の美味~

※ご予約でお願いいたします
※お二人様からのご注文となります

とらふぐコース 10,000yen

小鉢・前菜 (特上からすみ)・ふぐ刺身
ふぐ鍋・ふぐ唐揚げ・ふぐ雑炊・水菓子



鍋料理

※ご予約でお願いいたします
※お二人様からのご注文となります

● 杉の子鍋

お一人様 4,000yen

(小鉢・前菜・刺身・雑炊・水菓子付)

魚介類を中心に寄鍋風に仕立て、
うすめのぼん酢で召し上がっていただきます。

● しし鍋

お一人様 5,000yen

(小鉢・前菜・刺身・雑炊・水菓子付)

しし肉は吟味した鉄砲じしです。
冬一番の味、宮崎ふるさとの味です。

● あら鍋

お一人様 8,000yen

(小鉢・前菜・刺身・雑炊・水菓子付)

日向灘獲れのあらを使用。

■ 杉の子・食へのこだわり

和食の基本はかつお節と昆布でとった出し汁です。

杉の子では、当朝けずりの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。

地産地消をモットーに素材の持ち味を生かした調理法を用いております。

○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。(宴会特別プランを除く)

○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