

地場食材を再発見

福の神 につぼん 食探訪

エビスが彩る、
一期一会の
マリアージュ

茨城 Ibaraki

今回訪れたのは「茨城県」。
自然豊かな大地で育まれた有機野菜に
茨城の銘柄豚肉「常陸の輝き」。
そして豊かな海と湖の「魚介類」。
魅力的な「食」の「茨城」をお届けします。



川エビとしらすと
たたみいわしのアヒージョ
River shrimp & whitebait & sardines ajillo
1,080円(税込)

焼き有機ロメインレタス
Grilled organic romaine lettuce
980円(税込)

ひぬま
沼沼産 しじみ汁
Clarn soup
1杯 250円(税込)

茨城の銘柄豚肉
「常陸の輝き」のステーキ
Hitachi pork steak "Hitachi no kagayaki"
1,580円(税込)

有機セルバチコを
のせたマルゲリータ
Organic selvatico pizza
1,780円(税込)
ハーフ 980円(税込)

あんこう めひかり
鮫鱈と目光の
唐揚げ
Deep fried angler and mehikari
850円(税込)

有機いちごと生ハムの
ゴルゴンゾーラ白和え
Organic strawberries and
prosciutto with gorgonzola
880円(税込)

ひたち
「常陸の輝き」の
チーズ湯葉春巻き
Hitachi pork "Hitachi no kagayaki"
cheese and yuba spring rolls
830円(税込)

有機ロメインレタスの
ひともみ浅漬け
Organic romaine lettuce
pickled in a light crunch
580円(税込)

YEBISU BAR



JOY OF LIVING
WITH BEER
ともに、笑顔をついでいく。



お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。
飲酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・
乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

※量・盛り付けは一例です。



茨城を食べてよう



ふしちゃんファーム



つくば市の自然豊かな大地で有機野菜を育てています。化学肥料や農薬、添加物を入れない、まるで素のままの「すっぴん」野菜。今回は有機の「いちご」「セルバチコ」「ロメインレタス」を使用しております。

常陸の輝き



茨城の銘柄豚肉「常陸の輝き」。「ブランド専用の飼料」で肉の旨みを引き出し育て上げることで、やわらかく、滑らかな食味で旨味・香りの良い肉質を実現しました。

有機ロメインレタス

縦に長い形が特徴のレタス。厚みがある葉で、シャキシャキ感があることから、生食だけでなく、炒めて食べてもおいしい野菜です。



有機セルバチコ

ルッコラの仲間。一般的なルッコラよりも、ゴマのような風味とピリリとした辛味が強い種類です。イタリア料理に多用されるハーブのひとつです。



潤沼産 しじみ汁

日本三大しじみである潤沼のしじみ。淡水と海水が混じり合う汽水湖で養分が豊富なため旨味が凝縮されています。

