



すだちぶりの
カルパッチョ
"Sudachi yellowtail"
carpaccio
1,200円(税込)

さっぱりとした風味の「すだちぶり」に、
色彩豊かなゆず風味のソースと
鳴門わかめ、わさび菜を添えて。



すだちぶりの
和風アヒージョ
"Sudachi yellowtail"
ajillo
980円(税込)



鳴門わかめの
唐揚げ
Fried "Naruto wakame"
seaweed
480円(税込)



ももりこトマトの
ナムル
"Momoriko tomato" namul
580円(税込)



にっぽん
全国味めぐり

TOKUSHIMA

徳島フェア

自然豊かで、全国屈指の「食の宝庫」でもある
徳島県の地域に根付く食文化をお届けします。



温野菜と食べる
「阿波尾鶏」
Fried "AWAODORI" chicken
and warm vegetables
980円(税込)



コウノトリれんこんの
オイスター炒め
Stir-fried lotus root with
oyster sauce
680円(税込)



徳島名物
フィッシュカツ
TOKUSHIMA's local
cuisine "fish katsu"
450円(税込)



「阿波尾鶏」のステーキ
"AWAODORI" chicken steak
980円(税込)

パリッと焼いたステーキに
甘辛なペッパーンソースを
かけて仕上げました。

※各食材数量限定での販売となるため、予定数量に達した食材より品切れの可能性がございます。※写真はイメージです。

アレルギーは
大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていないことも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知おさください。



TOKUSHIMA

徳島フェア

すだちぶり

生産量全国一の徳島県産すだちの果皮を添加した配合飼料(EP)を飼料メーカーと共同開発。すだちの果皮にはビタミン類・カルシウム類が豊富なため色変わりを防ぎ、さっぱりとした味で臭みがなく食べやすいのが特徴です。

Fish



すだちぶりの和風アヒージョ



すだちぶりのカルパッチョ

徳島ブランド地鶏



温野菜と食べる「阿波尾鶏」



「阿波尾鶏」のステーキ



あわおどり 阿波尾鶏

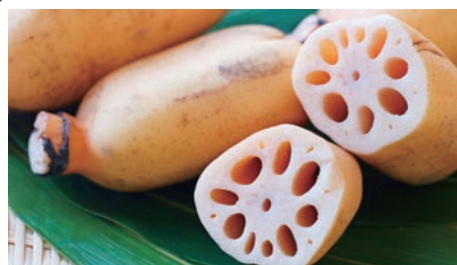
徳島県内で古くから飼養されていた赤笹系軍鶏(シャモ)を用いて、畜産研究課が10年以上の歳月をかけて開発した地鶏です。うま味成分であるイノシン酸を多く含有するためにコクがあって大変おいしく、身が締まり、適度な歯ごたえがあるのが特徴です。年間の出荷羽数は、全国各地の地鶏のなかで第1位となっています。

Chicken



ももりトマト

徳島県小松島市にある檜山農園で作られた高糖度フルーツトマトです。えぐみもなく糖度8度以上の甘み特徴です。



コウノトリれんこん

徳島はれんこんの産地としても有名で、全国2位の作付面積を誇るほど。特に鳴門市西部は見渡す限りのれんこん畑が広がり、2015年には「幸せを運ぶ鳥」コウノトリが飛来。それから「コウノトリれんこん」と呼ばれるようになりました。一本一本手作業で掘って収穫された安全・安心で密度が高くシャキシャキした食感と優しい甘み特徴です。

鳴門わかめ



「世界三大潮流」の1つである鳴門の渦潮とそれを生み出す激しい潮流によって育まれる「鳴門わかめ」は、茎が短く育ち、肉厚となります。そしてシコシコした歯ごたえと豊かな風味が特徴です。

フィッシュカツ



近海で獲れた白身魚のすり身にカレー粉や調味料を加え、パン粉をまぶして揚げた徳島のソウルフード。徳島では「カツ」と言えばとんかつではなく「フィッシュカツ」を指すほど広く普及しています。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。他のご告知をお知らせください。