



## 阿波・大鳴門物語 割烹バイキング 阿波三昧

11:30～14:30

### 刺身カウンター

〈お作り〉

#### 板前の作り三刀流

潮流に揉まれた鳴門鯛や土佐のハマチ、愛媛の媛ぶり、青海苔こんにやくなどを3種類の造り身とおすすめの食べ方でお楽しみいただけます。

平造り: 鳴門鯛、鰹のたたき

松皮造り: 鳴門鯛

ぶつ切り: たこ 青海苔こんにやく

季節の魚: (9月～12月) ハマチ (1月～3月) ぶり

〈おすすめの食べ方〉

ハマチの平造り: 酢味噌であっさりとお召し上がりください。

鯛の松皮造り: ポン酢におろし生姜、玉葱スライス、刻み葱、紅葉おろしを入れ、すだちを絞ってさっぱりとお召し上がりください。

たこのぶつ切り: 梅肉や土佐酢でお召し上がりください。

たまり醤油、ポン酢、土佐酢、酢味噌、すだち、わさび、おろし生姜、みょうが、葱、紅葉おろし、にんにく、鳴門塩

〈寿司〉

煮穴子の山椒セイロ蒸し寿司 漬け海鮮の花ちらし寿司

鳴門金時サラダ巻き 海老のサラダ巻き

### 天麩羅カウンター

〈天麩羅・揚げ物〉

海老 烏賊 たこ 阿波尾鶏

鳴門わかめ 鳴門金時 阿波野菜

季節の魚: (9月～12月) 太刀魚 (1月～3月) 鳴門鯛

#### 鳴門彩食

定番の天つゆに加えて、鳴門塩や地元のおサメソースなどお好みの食べ方でお楽しみください。

ゆかり塩 山椒塩 抹茶塩 カレー塩 柚子塩 鳴門塩

おサメソース 天つゆ すだちポン酢 大根おろし おろし生姜

### 炭火焼カウンター

〈炭火焼〉

阿波の郷土料理「でこまわし」

(肉) 鶏モモ串 豚串

(海鮮) 烏賊ゲソ たこ じゃこ天

#### 鳴門彩食

焼いた串を味噌やタレ、お好みの食べ方でお楽しみください。

田楽味噌 焼き鳥のタレ すだち すだち胡椒

## うどん・御飯カウンター

### 打ちたて讃岐うどん

打ちたてのつるつるした喉ごしとシコシコした食感の讃岐うどんを、かけ・たらい・ざる・ぶっかけ・釜玉などお好みのスタイルと個性ある出汁でお楽しみください。

#### 〔出汁〕

〔いりこ出汁〕 讃岐で愛されてきた伝統のないわしのいりこ出汁

〔かつお出汁〕 鰹節や昆布を使った金色の出汁

〔たらいうどん出汁〕 昔はじんぞく(ハゼ科の淡水魚)が使われていましたが、今は少なくなったため、にほしや昆布、鰹節などでとる出汁です。

〔冷製めんつゆ〕 鰹節と昆布の出汁をきかせ、風味豊かに仕上げています。

生醤油 釜玉醤油 油揚げ 生玉子 温度玉子 ちくわ 天かす 葱  
鳴門わかめ 梅干 大根おろし 山芋とろろ すだち 大葉 海苔 胡麻 一味 七味 生姜 わさび

#### 〈御飯〉

石川県産コシヒカリ おみいさん(味噌仕立ての雑炊) 焼きうどん

#### 〔週替わり〕

お粥 又は 鳴門雑炊

#### 〔タイムサービス〕

鳴門鯛飯

### 漬物自慢

白菜 きゅうり 大根 なす 山芋 水菜 しば漬け  
らっきょう 高菜 野沢菜 みまから ぴり辛はちく ちりめん佃煮

#### 〈鍋・汁〉

(週替わり) 雑魚汁 又は そば米汁

(週替わり) 阿波尾鶏と阿波野菜のふしめん鍋 又は 豚バラみぞれ鍋

## デザートカウンター

季節のフルーツ2種

高知芋けんぴ

すだちゼリー 柚子ゼリー

鳴門金時ソフトクリーム、ソフトクリーム

(いちごソース チョコソース コーンフレーク チョコフレーク)

## 鳴門カウンター

#### 〈鳴門名物〉

わかめ：しゃぶしゃぶ

金時芋：大学芋 コロッケ

柚子豆腐

阿波尾鶏とチンゲン菜の柳川風

#### 〈サラダ〉

蓮根と玉葱のサラダ 玉子サラダ 鳴門金時サラダ

玉葱 レタス チェリートマト ブロccoli

スイートコーン スプラウト 大根 にんじん きゅうり 鳴門わかめ

松の実、ひまわりの種、クリスピーベーコンチップス、フライドオニオン、ガーリックチップス、クルトン

\*ドレッシング5種 ( サウザン、青じそ、フレンチ、胡麻、シーザー )

#### 〈ドリンク〉

煎茶 麦茶 すだちドリンク

※仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。