

シェフズキッチン・イン・坐来 大分メニュー

最初のお料理は梅原氏による一皿。



～中津 豊前はも三昧～

鱧塩糍握り 鱧露向付 焼鱧

大分 中津産の鱧を、生、湯引き、焼きにし、それぞれ大分産のカボス、キクラゲ、梅、桃などとあわせて前菜に仕立てたお料理です。お飲み物は安心院葡萄酒工房 安心院スパークリングワインをあわせていただきました。

次は宮本氏による前菜。



～“Fire, Water & Soil” 火、水そして土～

蓮根のラザーニャ 馬肉のタルタル

ガスパチョ添え

阿蘇の火、美味しい水、豊かな土地という熊本の特徴、そこで育まれた農産物の美味しさを表現した一皿です。

熊本の在来野菜である水前寺もやしを水に、蓮根を土に見立ててあります。馬肉のタルタルには大分の鮎の魚醤をあわせ、まさに大分、熊本のコラボレーションの一品でした。

お飲み物は瑞鷹株式会社 瑞鷹純米吟醸 玉苗でした。

続いて、“水郷（すいきょう）日田”と呼ばれるほど水に恵まれた地である大分 日田産の鮎とお野菜を使った一皿。



～日田 千年あかり～

鮎風干し 鮎うるか味噌 旬菜

クンチョウ酒造 花月川 純米生原酒をあわせていただきました。

このお酒の名前となっている花月川（かげつがわ）のほりでは、11月の“日田天領まつり”の期間中、竹灯籠を3万本ならべて明かりを灯す“千年あかり”という祭典が開催され

ます。日田 千年あかりは、日田杉の器を夜の花月川に見立て、このお祭りをイメージした美しい一皿でした。

最後のお料理は、飼料のうち4割以上が牧草、牧草以外の飼料もすべて国産のものを食べさせて育てたという、生産者 井信行さんご自慢の“夢のようなあか牛”を使った一皿。



～千年の草原に抱かれて～

井さんのあか牛 低温ロースト

地きゅうり阿蘇の緑の野菜のマリネ

ヒゴムラサキの冷たいカポナータ 田楽味噌風味

熊本ワイン 菊鹿カベルネをあわせていただきました。

デザートです。



～White Oasis～

安部牧場 牛乳のパンナコッタ

熊本産果物のマチェドニア

～甘味～

竹田葡萄 日田梨 かぼすのソルベ