

MIYAZAKI SHOCHU DAREYAMI FAIR 2019

～温暖な気候と太陽の恵みがもたらす豊かな食～

“日本のひなた”宮崎県は、全国屈指の農業産出額を誇り、多様な農畜産物が生産されています。日照時間や日射量が全国トップクラスの宮崎県。近年の研究で、日射量が多いほどビタミンCの含量が高い傾向にあることがわかっています。

太陽の光をたっぷり浴びて、美味しく育った宮崎食材をどうぞお楽しみください。

フェア期間中は、「本格焼酎出荷量」4年連続1位になった宮崎県の焼酎を使ったフルーツサワーもご用意しました。

antipasto /前菜

完熟きんかんとトマトのカプレーゼ 980
Caprese with ripe kumquat & tomato

天然鮮魚と日向夏のカルパッチョ 1,480
Carpaccio with fresh fish & hyuganatsu

pizza /ピッツァ

生ハムと日向夏、マスカルポーネのピッツァ 1,780
pizza with prosciutto, hyuganatsu & mascarpone

primo piatto /パスタ

スパイスを効かせた猪肉の煮込みラグーパスタ 1,580
pasta with spicy boar ragu

secondo piatto /メインディッシュ

猪肉のワイン煮込み 1,980
stewed boar & wine

dolce pizza /ドルチェピッツァ

完熟きんかんとチーズ、ヌテッラのピッツァ 980
pizza with kumquat, cheese & nutella

drink /ドリンクメニュー

日向夏サワー 780
hyuganatsu sour

完熟きんかんサワー 780
ripe kumquat sour

表示価格は税別表記です。These prices do not include tax.

Miyazaki Shochu & Foods dareyami weeeeek!!