

# 宮崎焼酎だれやみフェア 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。

鳳城生鱈滑	チョウザメの中国的カルパッチョキャビア添え	2800
麻辣宮崎牛	宮崎牛赤身肉のへべス麻辣ダレ漬け	2600
茶葉文蛤湯	砂なしハマグリと釜炒り茶の上湯スープ	小碗 1400
狗母魚春巻	メヒカリとフェネルの春巻き	2本 800
炸烹鱈魚片	チョウザメのうす塩揚げ炒め	2200
豆豉蒸鱈魚	チョウザメの豆豉醬香り蒸し	1200
香炒宮崎牛	宮崎牛赤身肉の炒め 色々な香りと風味で	2800
蒜蓉炸黃雞	日南鶏のガーリックスパイス唐揚げ	1500
黄金咸魚炒飯	黄金イクラとヤマメうるかの炒飯	2000
茼蒿文蛤麵	砂なしハマグリと黄ニラのタンメン	1800

お料理にキャビアのトッピングいかがでしょうか 小スプーン 2000 大スプーン 3800

## drink / 飲料

酸橙沙瓦	日向夏サワー 宮崎県原産の柑橘で、爽やかな甘さが特徴です	780
金橘沙瓦	完熟きんかんサワー 糖度16度以上！完熟マンゴーを凌ぐ甘さの金柑を使用しています	780

表示価格は全て税抜き表示です。ご精算時消費税相当額を申し受けます。

Miyazaki Shochu & Foods dareyami weeeek!!