



みそスープ

BAR

Miso Soup & Rice Ball

## お味噌汁

Miso Soup

### ● 鯔の開きと

### 熊本産麦味噌の冷や汁

九州

鯔の開き・麦味噌・胡麻をすり合わせて焦げ目をつけて香ばしく！冷たい昆布出汁、生姜の絞り汁で作ったスープで割った、暑い夏にぴったりの冷や汁。

五〇〇円

## おむすび

Rice Ball

### ● 長崎・五島の醬と新生姜の

### 炊き込みごはんおむすび

九州

昆布出汁と五島の魚醤、季節の新生姜をたっぷり刻んで入れて炊いたごはん。仕上げにかぼすの皮を振りかけて香りよく。

二八〇円

### ● 湯むきトマトと茗荷、

### 叩きモロヘイヤの赤出し

湯むきして吸い地で煮含めた丸ごとミディトマトに茗荷、叩いたモロヘイヤをのせ、黒七味をかけた、見た目も夏向きでさっぱりとした栄養満点のお味噌汁。

五〇〇円

### ● 天日干ししらすと枝豆、

### 叩き梅の混ぜごはんおむすび

釜揚げしらすよりも少し水分を飛ばした天日干ししらすと、塩茹でした枝豆、叩いた梅を混ぜ込んだ、さっぱりと夏向きのおむすび。

三〇〇円

### ● グリル夏野菜の

### オリーブオイル風味の味噌汁

グリルした大振りの茄子と玉葱、鰯が寄るまで揚げたインゲン豆に米味噌を加え、刻んだベーコンとパジルをあしらいに、仕上げにオリーブオイルを垂らしました。

五〇〇円

### ● 新牛蒡入りつくねと

### 大葉のおむすび

ささがきにした新牛蒡を入れた鶏つくねを定番系の甘辛味で焼きました。刻んだ大葉と粉山椒が香る一品。

三〇〇円

八・九月  
九州フェア