



京都 山利

鶏肉とかぶの豆乳白味噌スープ

自家製塩糀で揉み込んだ鶏肉を昆布と鰹の一番出汁で柔らかく火を通しました。

春に甘くなるかぶと取り合わせて、豆乳と京都・山利の白味噌を加えて、コクとほんのり甘味を加えた優しい味わいの和スープです。

300円(税込)



みそスープBAR定番豚汁

昆布と煮干しで毎朝出汁をひいています。

季節によって変わる野菜と、自家製塩糀で下味をつけた厚切りの豚バラ肉を入れたみそスープBAR定番の豚汁です。

味噌は米味噌と麦味噌をブレンドしています。

300円(税込)



和歌山 戸塚商店

まぐろの自家製ツナの炊き込みごはん

和歌山、勝浦漁港であがったまぐろを戸塚商店さんが生節に。

それを使ってハーブやんにんにく、オリーブ油でコンフィにして自家製ツナを作りました。

昆布出汁と生姜と一緒に炊き込みごはんに仕上げました。

300円(税込)



自家製おかかと梅干の玄米おむすび

出汁をひいた後の鰹節で、自家製のおかかふりかけを作りました。

梅干しと一緒に玄米入りのごはんでおむすびにしています。

300円(税込)



大分からあげ

とりそぼろ & 炒り卵おむすび

九州の農場で育てたれた鶏肉を一度も冷凍することなく、挽肉ではなくほぐして作られており、しっとりとした食感に。化学調味料不使用の甘辛のとりそぼろに、お店でほんのり甘い炒り卵を作ってごはん混ぜ込み、2色のそぼろおむすびにしました。

300円(税込)



宮城 愛情たらこのみやこ

炙り無添加たらこと柚子七味おむすび

厳選された完熟卵の「真子」は鰹節と昆布の出汁、魚醬で味付けされています。

そのこだわりのたらこを表面だけグリルで焼いて半生に仕上げ、アクセントに柚子七味をかけています。

300円(税込)



滋賀・シガポートリー

近江鶏の焼き鳥（各種）おむすび

近江鶏はゆとりを持った平飼い飼育され、保水力と適度な歯応えを持つ味わい深い鶏肉です。

その近江鶏を「ももスパイス焼き」「柚子胡椒焼き」「梅じそ焼き」「タンドリーチキン」「塩糀生姜焼き」など様々な味付けのものをご紹介します。

300円(税込)