

おだいどこはなれ
金の鶏銀の釜

本日のお品書き



本日は、
おだいどこはなれ、金の鶏銀の釜オープンングレセプションに
お越しいただきまして誠にありがとうございます。
どうぞごゆっくりとお楽しみくださいませ。

● 食前酒／にごり梅酒

食前酒に最適なおだいどこお勧めの梅酒です。
*お車でお越しのお客様、未成年のお客様はご遠慮いただきますようお願いいたします。

- おだいどこメニュー
- 金の鶏銀の釜メニュー

● 手始め／蔵王高原のクリームチーズ

濃厚でコクがある蔵王高原のクリームチーズをバケットにつけて召し上がり！

● 冷製系／鮭とクリームチーズの生春巻き

女性に好評！さっぱりとサラダ感覚でお召し上がり下さい。

● うまいもん／三種のふっくらまるじゅう揚げ

大正元年創業、100年の歴史を持つ鹿児島老舗「有村屋」とおだいどこがコラボレーション。
おだいどこ風にアレンジした伝統の味を是非、お召し上がり下さい！！

● うまいもん／名物!!おだいどここのタジン鍋

「タジン鍋」は背の高い蓋には、蒸気抜き穴がなく、水無しで煮炊きする為の鍋を使用しています。
その鍋を用いて油を一切使わず、蒸気で美味しく蒸し焼きにしたヘルシーで素材の旨みが凝縮された逸品です。
メインの豚肉は青森県津軽地方の長谷川自然牧場産のじっくり熟成させた甘みのある脂身が特徴です。

● 手始め／ばりうまキャベツ三種ソース

特製マヨネーズ、サンチコ味噌、にんにく塩ダレの三種類のソースの中からお好みのソースでお召し上がり下さい。

● 冷製系／厳選桜ユツケコリアンスタイル

桜ユツケとヒリカラキムチを玉子がまるやかに包み込みます。

● 手羽揚げ／三種盛りセット

甘みのあるタレと白ゴマ風味の醬手羽、特製塩ダレと9つのスパイスの塩手羽、
15種類のスパイスをまぶしたヒリ辛の辛手羽の三種盛りです。

● 釜飯／イクラとサーモンの贅沢親子釜飯(五穀米)

ささみ明太マヨ釜飯(白米)

自慢の釜飯は生米から一釜一釜心をこめて炊き上げます。体に優しい無添加たしに銘柄米と
五穀米をチヨイスできる釜飯は全11種類のバリエーション



*料理の順番は前後することがございます。あらかじめご了承下さいませ。
*お車でお越しのお客様、未成年のお客様はご遠慮いただきますようお願いいたします。