

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり滋賀のもんがええなあ

食べて 納得

滋賀県 & あまから手帖 PRESENT

# 滋賀じまん食材 メニューフェア開催!

2015 9/30(水)~10/13(火)

## あべのハルカスダイニング

あべのハルカス近鉄本店 タワー館12階・13階・14階



ホンモロコ

ホンモロコ、下田なす、忍ピーマン使用  
天ぷらセット(13階 新宿つな八)

### 11店舗の期間限定特別メニューで 「おいしい滋賀」を体感

滋賀じまんの食材を使った料理を味わってもら  
うメニューフェアを、滋賀県とあまから手帖の  
コラボで開催! あべのハルカスダイニング内に  
ある11店舗が、このフェアのためにオリジナル  
メニューを用意。期間限定、数量限定で12種類  
の特別メニューを楽しめます。「おいしい滋賀」  
をぜひ、体感してください。

\*掲載写真は当フェアのメニューの一部です。



守山青トロなす

守山青トロなすと忍ピーマン使用  
麻婆茄子セット(13階 桃谷楼 阿倍野實筵)



とよ坊かぼちゃん

とよ坊かぼちゃん使用  
スイーツ(13階 カフェ英国屋)



近江牛

近江牛、近江米みずかがみ、日野菜、下田なす使用  
カレーライス(12階 ピッコロ)



ピワマス

ピワマスと守山青トロなす使用  
和食膳(12階 すし萬)

### 当たって うれしい プレゼントキャンペーン

当スペシャルメニューをご注文いただくと、  
素敵なプレゼントが抽選で当たります!

「近江の茶セット」..... 10名様  
琵琶湖かぶせ・極煎茶 最澄

「あべのハルカスダイニング」で使える  
お食事券(3000円分)..... 5名様

近江米「みずかがみ」(5kg).... 10名様



#### ■ 応募方法

スペシャルメニューご注文の方に応募ハガキを配布。  
あべのハルカスダイニング12階に設置している応募箱に投函ください。

### 10月3日に滋賀食材の試食・試飲イベント開催! 参加者に滋賀食材をプレゼント

下記日時に、滋賀じまん食材を試飲・試食していただくイベントを開催。  
数量限定で、食材のプレゼントも行いますので、  
ぜひ、ご参加ください。 ※プレゼントは数に限りがありますので、終了の際にはご容赦ください。

日時 ▶ 10/3(土) 1回目/14:00~15:00  
2回目/15:30~16:30  
3回目/17:00~18:00

場所 ▶ あべのハルカス近鉄本店  
タワー館12階/西エスカレーター横

参加団体 ▶ 近江米(近江米振興協会) / 近江牛(近江牛生産流通推進協議会) / 近江の茶(滋賀県茶業会議所)  
湖魚(県漁連本部) / 日野菜(JAグリーン近江) / 下田なす・忍ピーマン(JA甲賀)



みずかがみ  
イメージキャラクター  
「みずかがみん」  
もやってくる!!

自然がおいしい。心がうれしい。  
**おいしが  
うれしが**  
 やっばり滋賀のもんがええなあ  
 滋賀県 & あまから手帖 PRESENT  
**滋賀じまん食材  
メニューフェア**  
 2015 9/30(水)~10/13(火)

# 滋賀 食材図鑑

湖国ならではの気候風土、肥えた土壌が織りなす  
滋賀県の多彩でおいしい食材をご紹介します。

近江しゃも



噛むほどに溢れ出る豊かな旨み

しゃもの雄などを三元交配した特産の地鶏。適度に弾力のある歯応えとコクのある滋味に富み、丁寧に肥育された品質の良さが特徴。

近江牛



地域ブランド認定の霜降り牛肉

日本三大和牛の一つで、県内で最も長く肥育されてきた黒毛和種。全体にきめ細かなサシが入った霜降りで、脂がとろけて香り立つ。

滋賀県産豚肉(藏尾ポーク)



サシが美しい“バームクーヘン豚”

自然豊かな日野町にある豚舎で、有名菓子店のバームクーヘンを飼料に肥育。霜降りが入った珍しい肉質で、上品な旨みが出色。

スジエビ



エビの豊かな風味を丸ごと賞味

滋賀県の郷土料理「エビ豆」に用いられる淡水性の小エビ。加熱すると鮮やかな赤色になり、カルシウムが豊富で殻ごと食べられる。

ビワマス



上質な脂ののった色鮮やかな湖魚

サケ科に属する琵琶湖の固有種。淡水魚特有の臭みがなく、身は鮮やかなサーモンピンク。マグロにも負けない脂が口の中でとろける。

ホンモロコ



味の良さで珍重される稀少な湖魚

琵琶湖の固有種で体長約9~14cmと小型。秋から冬にかけて一層脂がのる。骨も柔らかく、素焼きや天ぷらなど丸ごと食べる料理に向く。

守山青トロなす



トロりと柔らかな食感が持ち味

外皮はきれいな薄緑色で、一般的なナスの約3倍もの大きさ。水分を多く含むが煮崩れしにくく、火を通すと優しい甘みが増す。

忍(しのび)ピーマン



肉厚で生でもパリッと甘い

甲賀市と湖南市で栽培されているJAこうかの「甲賀の忍(しのび)ブランド野菜」。肉厚でピーマン特有の苦みが少なく、サラダやピクルスにも。

下田なす



コロんと愛らしく瑞々しい

湖南市下田地区で栽培される近江の伝統野菜。長さ6~10cmと小ぶりで、皮は薄く果肉は水分を含んで柔らか。アクが少なくほんのり甘い。

とよ坊かぼちゃん



手の平サイズでホクホクの食感

豊郷(とよさと)町特産のミニカボチャは県認証の環境こだわり農産物。糖度が高く、ビタミンAなど栄養素が豊富。皮ごと詰め物やお菓子作りに。

愛彩菜



彩りと辛みが料理のアクセントに

草津市北山田地域で栽培されるワサビ菜。色鮮やかなフリル状で爽やかな辛みが特徴。サラダや天ぷら、鍋物にも使える万能野菜。

日野菜



露地栽培で風雅な色あいと味を伝承

日野町発祥のカブの一種で、漬物に加工した香味の良さと親しまれている伝統野菜。生食でシャキッとした歯触りと独特の風味を楽しむのもいい。

近江米みずかがみ



ほどよい粘りで冷めても美味しい

近江米の2013年に誕生した新品種「みずかがみ」は、炊き上がりの光沢とまろやかな甘みが特徴。冷めても食味良く、お弁当やおにぎりにも合う。

近江の茶



日本茶発祥の地とされる県内産100%

平安時代に比叡山延暦寺の開祖、最澄が茶の実を播いたのが始まり。メニューフェアでは香り高い「極煎茶 最澄」や旨みまろやかな「琵琶湖かぶせ」が味わえる。

自然がおいしい、心がうれしい。  
**おいしがうれしが**  
 やっばり滋賀のものぐええな  
 滋賀県 & あまから手帖 PRESENT  
**滋賀じまん食材**  
**メニューフェア**  
 2015 9/30(水)~10/13(火)

# 参加店舗

## 滋賀の食材



近江しゃも



近江牛



滋賀県産豚肉



スジエビ



ピワマス



ホンモロコ



守山青トロナす



忍ピーマン



下田なす



とよ坊かぼちゃん



愛彩菜



日野菜



近江米みずかがみ



近江の茶

14F 野菜イタリアン PASTA HOUSE AWKitchen

**近江しゃものグリル下田なす田楽** 各日限定10食 2280円  
 提供 17:00~22:00

近江しゃものモモ肉は皮目をバリッと焼いてからオープンでじっくり火を入れてあり、しっとりジューシーな旨さが広がる。素揚げして甘みを引き出した下田なすには相性の良い田楽味噌で和のアレンジを。忍ピーマンのローストや愛彩菜も添えられ、滋賀食材の持ち味がシンプルに楽しめる。



●近江しゃものグリル下田なす田楽

12F ビアレストラン BEER&GRILL SUPER "DRY" あべの

**グリル野菜のバーニャカウダ** 各日限定10食 810円  
 提供 11:00~22:00

カラフルにお酒を彩るのは、滋賀県産の忍ピーマンや下田なす、愛彩菜、とよ坊かぼちゃんをはじめとする野菜10種。ニンニクが香るまろやかなディップソースをたっぷりつけて味わえば、火が通りすぎないよう網や鉄板で焼き目をつけた野菜の多彩な風味と食感に出会い、文句なくワインやビールが進む。



●グリル野菜のバーニャカウダ

13F イタリア料理 ローザネーラ ラ テラツァ

**滋賀いっぱいランチ** 各日限定15食 3780円  
 提供 11:00~15:00

低温調理でしっとり仕上げたピワマスは、滋味に富む価値ある一品。近江米みずかがみをアサリのダシで炊いたリゾットはスジエビの香ばしさと愛彩菜の爽やかな辛みがアクセントに。とよ坊かぼちゃんの甘さを生かしたデザートには琵琶湖かぶせのゼラートが芳しい香りを添える。



●季節のポタージュと本日の前菜 ●愛彩菜と近江米みずかがみのリゾット ●スジエビのフリットをのせて ●ピワマスのコンフィ ●下田なすのグリルと日野菜のピクルス ●とよ坊かぼちゃんのクロスターク ●琵琶湖かぶせのゼラート添え ●自家製フォカッチャ ●コーヒーまたは紅茶

12F 四川中華 四川餐館

**近江御膳** 各日限定15食 1500円  
 提供 11:00~21:45

主菜はシャキシャキの忍ピーマンと柔らかな牛肉の細切りをオイスターソースで炒めた、食感の違いも楽しい一品。しっとり蒸した近江しゃもはゴマだれでサラダ仕立てに、下田なすの素揚げには甘酸っぱいピリ辛ソースを合せて。四川特有の辛さと旨みが充実の内容で味わえる。



●近江しゃもの棒鶏サラダ ●忍ピーマンと牛肉の炒め ●下田なすのピリ辛ソースがけ ●ライス ●日替わりスープ ●ザーサイ ●ミニデザート

13F イタリア料理 ローザネーラ ラ テラツァ

**ちよい飲み滋賀セット** 各日限定15食 1620円  
 提供 17:00~21:00

滋賀食材を使った3種の前菜とともに、滋賀県のにごりワイン専門メーカー『ヒトミワイナリー』の白ワインをグラスで用意。忍ピーマンに香草を練り込んだ豚ひき肉を詰めた一品や、酸味の良い下田なすと日野菜がワインのフルーティーな飲み口と好相性。食前の一杯やもう少し飲みたい食後にぜひ。



●日野菜のピクルス ●忍ピーマンのリビエーノ ●下田なすのグリルマリネ ●グラスワイン(滋賀県・ヒトミワイナリー・白)

12F とんかつ 粹花KYK

**藏尾ポークのロースかつ膳** 各日限定10食 1782円  
 提供 11:00~22:15

オリジナルの生パン粉でふんわり包んだロースカツは、サクサクの衣からじゅわっと湧き出る滋賀県産豚肉(藏尾ポーク)ならではの旨みが芳醇。KYKオリジナルとんかつソースとおろしポン酢、2つの味でいただけるのも嬉しい。忍ピーマンと下田なすの揚げ浸しが付き、おかわり自由のサラダには辛み爽やかな愛彩菜も。



●食前酒 ●滋賀県産豚肉(藏尾ポーク)のロースかつ ●サラダ ●小鉢 ●ご飯 ●味噌汁 ●香の物 ●デザート

13F 天ぷら・和食 天ぷら 新宿つな八

**滋賀膳** 各日限定20食 4536円  
 提供 11:00~22:00

揚げたて8品が味わえる人気の天ぷら膳に、下田なすなど滋賀食材を盛り込んだ特別仕立て。カリッと丸ごと食べられるホンモロコは淡泊な旨みに寄り添うほのかな苦みが美味。忍ピーマンには粗くつぶしたエビを詰め、プリプリとした食べ応えある一品に。香り高い「極煎茶 最澄」が供されるのも見逃せない。



●天ぷら(幸海老、イカ、ホンモロコ、下田なす、野菜2品、忍ピーマン海老詰め、大あさり寄り揚げ) ●本日の小鉢 ●口替り ●小海老のかき揚げの小天丼 ●近江の茶(極煎茶 最澄)

12F しゃぶしゃぶ 千里しゃぶちん

**藏尾ポークのしゃぶしゃぶランチ** 各日限定10食 1680円  
 提供 11:00~16:00

1~2週間熟成させた藏尾ポークのロース肉と、日野菜や愛彩菜を含む野菜11種が、じっくり一鍋でいただけるしゃぶしゃぶランチ。肉を鍋の中にくぐらせて、特製のゴマだれかすだちポン酢で食べれば、凝縮された旨みが豊かに広がり、手が止まらなくなりそう。締めの中中華で満足感もひとしおだ。



●藏尾ポーク(ロース) 100g ●野菜11種盛 ●中華めん ●ご飯 ●ゴマだれ・ポン酢

13F 中国料理 中国料理 桃谷樓 阿倍野寶筵

**麻婆茄子セット** 各日限定10食 1500円  
 提供 11:00~16:30

アラカルトの人気メニュー麻婆茄子を、滋賀食材で仕立ててランチセットに。高温で一気に揚げて瑞々しさを封じ込めた守山青トロナすは、特製醬の旨みがトロりと柔らかな果肉の中まで染みて食欲をそそる。忍ピーマンのバリッとした食感も小気味よく、辛みは穏やか。年代を問わず楽しめる味わいだ。



●麻婆茄子 ●本日のスープ ●蒸し物 ●ご飯 ●和の心(大豆肉の佃煮)

12F カレー ピッコロ

**滋賀県産食材使用カレー** 各日限定20食 1380円  
 提供 11:00~22:00

近江牛100%のミンチカツと下田なすのフライがドンのってボリューム満点。創業の味を受け継ぎつつ、旨みのあるスパイシーな風味に仕上げたスタンダードカレーがコクのある揚げ物と相性バツグン。甘酢に漬けた日野菜の香味もカレーにピッタリ。期間中はライスに近江米みずかがみを使用する。



●近江牛のミンチカツと下田なすのフライカレー

13F カフェ カフェ 英國屋

**とよ坊かぼちゃんのワッフル** 各日限定15食 870円(セット1300円)  
 提供 10:00~22:30

ゆったりとしたティータイムが過ごせるこのカフェ自慢のワッフルは、ボリューム感のあるアメリカンタイプ。バリッと焼き上げたサクサクの美味しさを一層引き立てるのは、甘みの強いとよ坊かぼちゃんのペーストに生クリームのコクをプラスした特製ソース。飲み物をセットして優雅に味わいたい。



●とよ坊かぼちゃんのワッフル ※写真はドリンクセット

12F 寿司 すし萬

**近江の宴** 各日限定15食 2484円  
 提供 11:00~22:00

錦糸卵の上に酢メのピワマスを飾った彩り美しいちらし寿司は、大葉と白ゴマを混ぜた酢飯に脂がのったマスの風味が相まって美味。守山青トロナすの色味を生かした揚げ浸しやワカサギの天ぷら、滋賀県の地酒「松の司(日本酒)」を使ったシャーベットで滋賀食材を清喫。食後には琵琶湖かぶせ茶を。



●ピワマスちらし ●守山青トロナすの揚げ浸し ●ワカサギの天麩羅 ●吸物 ●滋賀県産日本酒(松の司)のシャーベット ●近江の茶(琵琶湖かぶせ茶)

\*表示金額は全て税込となります。\*メニューは天候等の影響により、予告なしに提供できなくなる場合があります。\*提供数は各店異なります。売切れの場合は、ご容赦下さい。\*メニューに含まれる特定原材料は、店舗にてお問い合わせください。