

西郷どん ゆかりの地・鹿児島霧島の味が丼に！

せ ごとん
「霧島ブラック西郷丼・山」

～霧島高原ロイヤルポークのとんかつと豚肉の味噌炒めのせ～

せ ごとん
「霧島ブラック西郷丼・海」

～さつま黒酢ぶりと霧島サーモンの二色丼～

2 品販売開始

2018年3月5日(月)～2018年3月30日(金) 膳菜酒^{ルイ}「壘」にて

東京大手町にある、鹿児島県霧島市の食材が楽しめる膳菜酒^{ルイ}「壘」は、今また注目を集めている西郷隆盛氏にちなみ、西郷氏ゆかりの地・鹿児島県の中でも、霧島市の「黒」食材を使った期間限定ランチメニュー「霧島ブラック西郷丼」2品を2018年3月5日(月)～3月30日(金)の間、一日限定各10食で提供いたします。

丼は、鹿児島県の黒豚ブランドで、「薩摩の黒い宝石」とも言われる「霧島高原ロイヤルポーク」をふんだんに使用した「霧島ブラック西郷丼・山」と、黒酢を混ぜた餌で育った養殖ぶり「さつま黒酢ぶり」と、都内では手に入りづらい幻の食材、霧島サーモンを贅沢に盛った「霧島ブラック西郷丼・海」の2種類です。

鹿児島県霧島市の雄大な自然の中で大切に育てられた稀少な食材を、度量の大きな西郷氏にふさわしく、豪快な丼にした期間限定メニューをぜひお試しください。なお、提供はランチ時間(11:00～15:00)のみ、1日各10食無くなり次第終了です。



(左から)「霧島ブラック西郷丼・海」、「霧島ブラック西郷丼・山」

■「霧島ブラック西郷井」メニュー詳細

「霧島ブラック西郷井・山」

味噌づくりが得意だったという西郷氏にちなみ、西郷氏の好物だったと言われる豚肉の味噌炒めと、豪快にとんかつも盛り合わせたボリューム満点のメニューです。

甘辛く炒めた黒豚と、大き目のとんかつに高菜をあわせ、脂身までおいしい霧島高原ロイヤルポークをしっかりと味わっていただけます。霧島の雄大な自然で育った豚肉のおいしさを、是非お楽しみください。



- ・食材：霧島高原ロイヤルポーク
- ・料金：1000円(税込) ※ランチメニュー

「霧島ブラック西郷井・海」

桜島を望む鹿児島県の錦江湾の広大な漁場で育ったさつま黒酢ぶりと、雄大な霧島連山の麓の澄んだ空気と清流の中で育つ霧島サーモンが両方楽しめます。いずれも都内で提供している店舗はまだ少なく、希少なメニューです。霧島市から直接取り寄せた新鮮なさつま黒酢ぶりと霧島サーモンは、脂がのっていながらさっぱりとした味わいが特徴です。珍しい霧島市の海産物を贅沢に盛り合わせた海鮮丼を是非この機会にお試しください。



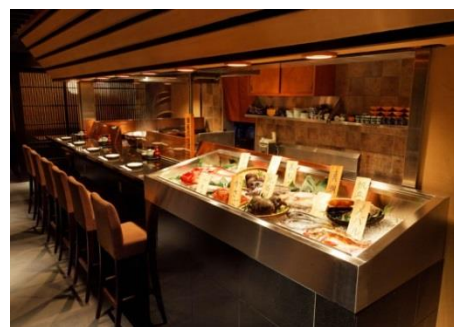
- ・食材：さつま黒酢ぶり・霧島サーモン
- ・料金：1000円(税込) ※ランチメニュー

■^{ルイ}膳菜酒「壘」について

鹿児島県霧島市の応援店として、都内で霧島市の食材を使ったメニューを提供しています。

15年に渡り大手町で本当に旨い魚と料理、酒を提供する「壘」。最高の食材とおもてなしをご用意しております。

- ・住所 : 東京都千代田区大手町 1-7-2
東京サンケイビル B2 階
- ・TEL : 03-3276-2321
- ・定休日 : 土・日・祝
- ・営業時間 : ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
- ・アクセス : 地下鉄大手町駅 E1 出口 徒歩 1分
JR 東京駅 徒歩 7分
- ・総席数 : 112 席



■鹿児島県霧島市の食材

「霧島高原ロイヤルポーク」

霧島の大自然と霧島山系の地下水で育てられた霧島高原ロイヤルポークは、肉に熟度を与えるのに必要な 35 週齢の歳月をかけて大切に育てられたパークシャー種純粋黒豚です。噛めば弾力と瑞々しい歯ごたえがあるのが特徴で、脂は「白身」と呼ばれ、豚肉特有の脂っこさやしつこさはなく、口の中でとろけるおいしさです。



「さつま黒酢ぶり」

さつま黒酢ぶりは、桜島を望む錦江湾で養殖されている鹿児島魚のブランドのひとつで、その名の通り餌に黒酢を混ぜた全国で唯一完全無投薬養殖のぶりです。その味は、ぶり特有の濃厚なうまみがあるにも関わらず、後味はさっぱり。DHA、EPA などの不飽和脂肪酸が多く含まれているのが特徴です。



「霧島サーモン」

霧島サーモンは、地元でとれた茶葉を餌に、完全無投薬で育てたサーモンです。引き締まった身と、きめ細かい上品な脂肪のバランスにより、十分に脂がのっていながらもさっぱりとした味が特徴です。



鹿児島県霧島市の食材について

鹿児島県霧島市は、南は錦江湾から北は霧島山まで、雄大な自然に恵まれ、海の幸から山の幸まで楽しめる食材の宝庫です。

霧島には黒豚の他に黒さつま鶏、黒酢ぶりと自然の恵みが豊富です。さらに、霧島の大地でしかできない福山の黒酢もあり、どれも体にお肌にうれしい美食ばかりです。

