

当店は、店名を”Shiki”と名付けております。
それは、”日本の4つの季節を大切にしたい”という思いと、
”お皿で季節を表現する”というコンセプトからです。
その為、料理のジャンルは一切線引きをせずに、コースをご構成しております。
本日は、最後までごゆっくりお過ごし下さい。

《春色 コース》

春の夜は 桜に明けて しまひけり

- | | |
|-------|--|
| ◎前菜 | 鯛 蕪
Sea bream / Turnip |
| ◎前菜 | ヒラメ ワカメ
Flatfish / Seaweed |
| ◎パスタ | ホタルイカ 露の臺 (+100円でバケット付)
Firefly squid / Japanese butterbur scape |
| ◎肉 | 宮崎県産 無農薬EMO牛 (部位: イチボ)
Organic beef(aitchbone) |
| ◎米 | 鯖 梅
Mackerel / Ume |
| ◎デザート | 京番茶 旬の柑橘 あんこ
Bancha from Kyoto / Seasonal Citrus / Red bean paste |
| ◎日本茶 | 宮崎茶房 無農薬の甘香焙じ茶
Organic Japanese tea from Miyazaki |

EMO牛とは・・・Earth Medicine 0 (地球に薬はいらない) の
頭文字を取って名付けられた、無農薬牛という意味です。

飼料は、厳選された10種類の穀物と自家栽培の4種類の牧草を自家配合した肥料、
そして尾鈴山から流れる地下水で育て上げた、上質な黒毛和牛です。

その味は、甘く豊潤な香りを持ち、赤身の旨味と弾力のある食感が特徴です。