

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<br>Sea bream / Turnip  |
| ◎前菜   | ヒラメ ワカメ<br>Flatfish / Seaweed  |
| ◎温菜   | EMO牛モツ 新じゃが 牛蒡<br>Beef guts / Potato / Burdock                       |
| ◎パスタ  | ホタルイカ 蔕の薑 (+100円でバケット付)<br>Firefly squid / Japanese butterbur scape  |
| ◎魚    | 旬の魚 あおさ<br>Seasonal fish / Sea lettuce                               |
| ◎肉    | 宮崎県産 無農薬EMO牛 (部位：イチボ)<br>Organic beef( aitchbone )                   |
| ◎米    | 鯖 梅<br>Mackerel / Ume  |
| ◎デザート | 京番茶 旬の柑橘 あんこ<br>Bancha from Kyoto / Seasonal Citrus / Red bean paste |
| ◎日本茶  | 宮崎茶房 無農薬の甘香焙じ茶<br>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。