

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。

## 《初秋 コース》

ほおずきや 玄関先の 小宇宙

- ◎前菜                    烏賊   ソウメンカボチャ   カボス
  
- ◎前菜                    スイカ
  
- ◎前菜                    ゴーヤ   豚   麩
  
- ◎パスタ                  万願寺唐辛子   旬の魚   (+100円でバケット付)
  
- ◎魚                        本日仕入れの魚   茄子
  
- ◎肉                        宮崎県産 無農薬EMO牛 (部位：イチボ)
  
- ◎米                        鱧   枝豆
  
- ◎デザート                南瓜   パッションフルーツ
  
- ◎日本茶                  宮崎茶房 無農薬 釜炒り茶 (かなやみどり)

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。