

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

- ◎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。