

# FOOD MENU ~地元食材を中心に使用した料理を提供いたします~

魚介のブイヤベース風カレーと

美保関ところてんジュレ ¥ 1,800



\*イサキ、イカ、シジミなど海の幸をふんだんに使ったスパイスカレー。トマトベースにココナッツミルクのkokのある味付けです。涼しげなジュレパフェも絶品！

飛魚 板わかめ 酒粕のトマトソースペンネと

美保関ところてんジュレ ¥ 1,700



旬の\*飛魚と山陰名産の板わかめを使用。飛魚のトマトソースが絡んだパスタに板わかめの塩気が味を引き立てる満足一品です！ジュレパフェと一緒に楽しみください。

## DESERT MENU

平飼い鶏の卵のカタラーナ ¥ 500



島根の平飼い鶏の健康な卵をたっぷり使った濃厚な味わいです。とろける食感をお楽しみください！

緑茶と干し柿のティラミス ¥ 700



松江産の緑茶と干し柿を使った和風ティラミス。緑茶とコーヒーのほろ苦さがクリームと相性ぴったり！

## DRINK MENU

コーヒー、紅茶、だいたいソーダ、マンゴーフロート、くろもじ茶、ビール etc

\*仕入れによって内容が変更になる場合があります。ご了承ください。

シェフ：仲田 悠生 (Yuki Nakada)

◇松江市地域おこし協力隊員(令和5年度より活動)

活動：「食」を通じた地域貢献

◇出雲市出身

◇広島市で調理師(フレンチ・イタリアン)を18年務める

