

水郷の町 かにえの味覚

国産鶏と銀鮭の焼き物膳

白いちじくと、甘強酒造が醸す味わいを重ね、旬の素材を一皿にまとめました。

茶粥

鹽江兩に古くから伝わる蒔土料理。
カラクケメイを煮出し、
茶をじっくり炊き上げた茶粥です。

舟型の小鉢

季節の素材に、白いちじくを加えたお出汁きる、やさしい味わいのあんを合わせました。

白いちじく

白いちじくと国産鶏の焼き物 白いちじくとバルサミコ酢のソース

白いちじくとともに、香ばしく焼き上げました。白いちじくの甘みと、バルサミコ酢の酸味を合わせたソースです。

甘強酒造の みりん

銀鮭のみりん粕漬け焼き

甘藷霽邊のみりん粕漬で旨みを引き出し、香ばしく焼き上げました。

昔仕込木みりん クリームソース

やさしい甘みのクリームソースに仕上げました。

沢蟹の煮切りみりんかけ

※白いちじくは収穫の都合により、8月～10月ごろは磐江町、
11月～翌年7月ごろまでは神戸・六甲山麓にあるラウレアフォーレストの白いちじくを使用します。