

グリル素材

品目	原産国・産地	
Seafood		
サーモン	チリ産（養殖）	脂ののった養殖のアトランティックサーモン。 塩コショウでシンプルにグリルしました。 お好みのソースでお召し上がり下さい。
シュリンプ	インドネシア産 ブラックタイガー （養殖）	クルマエビ科のエビの一種。 加熱すると鮮やかな赤色になり、歯ごたえと旨みが楽しめます。 ガーリック風味にグリルしたシュリンプをレモンバターソースでどうぞ。
ロブスター	ニカラグア産	スパイニーロブスターと呼ばれる伊勢海老と同じ仲間。 身が比較的柔らかめで、繊細な料理に好まれています。
穀物		
あきたこまち	秋田県	コシヒカリを受け継いだ味の良さと、もちもちとした粘り気のある食感が特徴です。小野の里に生まれたとされる“小野小町”にちなんで「あきたこまち」と命名されました。