

品目	原産国・産地	2024.6.27～9.1
Beef		
リブローズステーキ	オーストラリア産	牛の首から背中部分にかけて大きく位置するロースの一部でサーロインと並ぶ牛肉の人気部位です。体の中でもほとんど動かさない部分のため、肉質が柔らかく程よく脂ののった味わいが特徴です。
Chicken		
みつせ鶏（もも肉・半身）	九州産 （佐賀県・大分県・長崎県）	みつせ鶏の親鳥はフランス系譜の赤鶏。自然豊かな九州（佐賀県・大分県・長崎県）の生産農家によって手塩にかけ育てられた鶏です。柔らかくジューシーそしてコクのある味わいをお楽しみください。
Pork		
スペアリブ	アメリカ産	本場のBBQの味を再現するために、あえてアメリカ産のスペアリブを使用し、パイナップルジュース、塩、胡椒でマリネを行い、焼成して提供しています。骨外れの良い仕上がりになっています。
近江牛	滋賀県産	近江牛の歴史は古く、肉禁食の江戸時代に、「反本丸（へんぼんがん）※」という養生薬として売り出され、江戸の將軍家にも献上されていたと言われていました。今回は、厚さ2.5cm以上にカットしたサーロイン部位をシンプルな調味と直火焼きグリルでご提供します。
Lamb		
ラム	オーストラリア産	ナチュラル&フリーレンジ（放し飼い）で飼育されたオーストラリア産ラム肉。ラム本来の旨味を逃がさないようにお店でブロックの状態からカットして調理しています。

Seafood		
ロブスター	ブラジル産	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。
帆立	北海道産	栄養豊富なオホーツク海で育った貴重な大粒帆立。使用しているサイズの物は、水揚げ全体の1%未満のものです。新鮮な北海道の風味をお楽しみ下さい。
エゾアワビ	韓国産	エゾアワビは、アワビの王様と呼ばれる黒アワビの北方亜種で 磯の香りとコリッとした歯触りが特徴です。
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のなり、歯ごたえと旨味が楽しめます。
キングサーモン	ニュージーランド産	「鮭の王様」の名を持つキングサーモン。その名にふさわしい深みにある味と 脂乗りの良さが特徴です。
真鯛	愛媛県	太平洋から黒潮が流れる宇和海で養殖された真鯛は脂のりがよく柔らかな食感が特徴です。 香草パン粉で香ばしく焼き上げました。
真蛸	モロッコ、モーリタニア産	柔らかくなるまで時間をかけて煮込んでコンフィ仕立てに仕上げた真蛸です。 そのままもちろん、「有馬山椒タプナード」との相性も抜群です。
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。