発酵王国OKAYAMA

味噌フェア



発酵文化が息づく、岡山の味噌。
美作・備前エリアは、古くから発酵食品づくりで知られる土地。
今回は、備前味噌の「むぎみそ」、高見味噌の「もち麦味噌」など、
岡山が誇る味噌を使用した特別フェアを開催します。
料理長が腕によりをかけて仕上げた、今だけのスペシャルメニュー。
ぜひこの機会に、岡山の発酵の旨みをご堪能ください。

◆岡山みそとんこつ 旨辛らーめん 1,600円



岡山県産のむぎみそと、もち麦味噌をブレンド。
岡山県産 SPF 豚のひき肉の出汁に隠し味で
白胡麻の風味を加え、味噌担々麺仕立てにしました。
もやし、ほうれん草、コーンとチャーシュー、赤玉
ネッカリッチ卵。さらにバターをのせてコクを UP。
「発酵のチカラと旨みが重なる」料理長渾身の一杯です。
※お好みでライスつけられます。お気軽にどうぞ。



◆岡山むぎみそ 焼きおにぎり 800円

甘いむぎみそをたっぷり塗り、香ばしく焼き上げました。
外は香ばしく、中はふっくら。クセになる美味しさです。

◆岡山ピーチポークの豚汁 800円

岡山県産ピーチポークの旨みが染み出す、滋味深い一杯。
もち麦味噌のやさしい甘みと、麹(こうじ)の風味が
体の芯まで温めます。



お得★セット

◆焼きおにぎりと 豚汁のセット 1,500円

Momotenashiya

※画像はイメージ、価格は税込です
※フェアメニューは数量限定、なくなり次第終了です
※仕入れにより内容が変わる場合がございます