



厳選 栃木県
ブランド食材フェア開催中

期間：2018年11月2日（金）～11月15日（木）

期間限定にて、栃木県産のブランド食材を使ったメニューフェアを開催中！
とっておきの「とちぎ」食材を使ったメニューをお楽しみ下さい。



通年 なすひかり

栃木県のオリジナル品種で、一粒一粒が大きく、適度な粘りと甘みと旨みのバランスがよく、冷めても美味しいお米。一口食べれば、甘みが口に広がります。



通年 とちぎ和牛

栃木県内で指定された生産者が丹精こめて育てた黒毛和牛で、上位に格付けされた牛肉のみに与えられるブランドのこです。他産地と比較して飼育期間を長く設定しているため、キメ・シマリの良い肉質が特徴。和牛本来の持ち味を最大限に引き出した、一度食べたら忘れられない極上の味わいは、まさに「匠の味」と言えます。



旬10～11月 にっこり

果実は大変大きく、重さは1kgを超えるものも珍しくありません。果肉はやわらかく、糖度が高く、ジューシーです。10月中旬から11月中旬に収穫され、貯蔵性が良いため、涼しいところに保存しておけば、お正月までおいしく食べられるのが特徴。



旬10～11月 スカイベリー

「スカイベリー」は「いちご王国」栃木県が17年の歳月をかけ、10万を超える株の中から選び抜かれて誕生した品種です。果実が大きく、形はきれいな円すい形で、品のあるつややかな光沢が魅力のいちごです。酸味が少なく甘さが際立ち、ジューシーで上品な味わいが特徴。

なすひかりを使った

当店限定
メニュー



栃木県産なすひかりと栃木シャモの農園風リゾット 大山栗園の栗チップ添え

栃木県産栃木シャモの出汁で作る栃木県産なすひかりのリゾットに、こだわりの大山栗園の栗をチップにした県産尽くしの一品です。

1,400円(税込)