

高知 おいしいもの

おいしいもの にっぽん

それは南国酒家が提案する 地産国消 の新しいカタチ。

その地域の風土にあわせて育まれてきた食材の中には、栽培方法の難しさやコストの高さなどにより、一般の流通経路にはのらないものが数多く存在します。

私たち南国酒家は、そんなまだ知られていない食材を自ら足を運び、発掘し、味わい、選び抜き南国酒家ならではの新しい中国料理としてみなさまにご紹介します。

それが、南国酒家の考える 地産国消、「おいしいもの にっぽん」。

今回は高知県の、秋の「おいしいもの」をお届けします。

えいもん、こじゃんと



南国酒家 原宿本店 特別企画

おいしいもの高知コース

高知彩龍拼盆 おいしいもの高知 彩り前菜四種盛り合わせ

紅焼土佐焼 気仙沼 吉切鮫尾びれ姿の
高知県産「土佐の極みだし」有機醤油煮込み
高知県産 茄子と共に

北京烤鸭片 北京ダック

丁香魚水餃巻 蝦夷鮑と四万十町せり、仁淀川きくらげの春巻き
特製豆板醤添え

青蒸汁揚げ肉 土佐あかうしと高知県産 ピーマンの香り炒め
高知県産 有機葉にんにくソース

高知紅点石斑 高知県産 オオモンハタと天然海老の湯葉包み蒸し
完全天日塩「銀象ソルト」と柚子仕立て

高知四万十豚 四万十ポークと高知県産 ししとうの
豆鼓風味蒸しご飯 仁淀川山椒と共に

高知茶葉 高知県大豊町産 発酵茶「基石茶」のプリン

お一人様 12,000円(税別) 13,200円(税込)

[開催期間] 2025年9月1日(月)～11月30日(日)

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係員までお問い合わせください。

※高知県以外の食材も使用しております。

南国酒家は、1961年創業の中国料理レストランです。原宿本店は「南国酒家」の旗艦店として、四季折々の旬の食材を使用した「日本の、美味しい中国料理」をテーマに広東料理をベースにした伝統的な味に料理長の新しくクリエイティブな感性を加えた、オリジナリティ溢れる中華料理をご提供しております。東京・渋谷区にあります原宿本店は原宿駅・明治神宮前駅より表参道沿いに徒歩1分のアクセスの良さと、豊富な個室と席数で、ご宴会など様々なニーズに合わせて幅広くご利用いただけます。

中国料理 南国酒家 原宿本店

東京都渋谷区神宮前 6-35-3 コープオリンピア内

☎ 03-3400-0031 ご予約電話受付 10:00～21:30

