

天下一品

日本で一番うまい鍋膳。

2月限定

- みつせ鶏にこだわった訳
- 一、程良い歯ごたえが旨みの秘訣
- 一、良質の脂肪分がヘルシー
- 一、だし汁は天下無敵
- 一、安全性にこだわった
- 一、九州のトップブランド

料理長のふるまい



■昼食でお時間に余裕のないお客様にはでき上がった状態で提供させていただきますのでお気軽にお申し付けください。

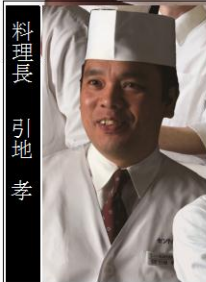
1,575円 消費税込み

# 春の菊膳

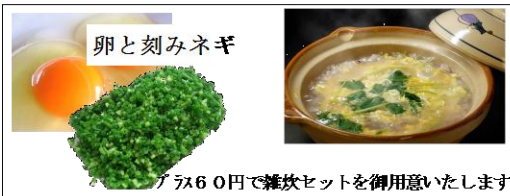
春菊は二月の代名詞

## みつせ鶏【こぼれ話】

今では全国のマーケットに出回る「みつせ鶏」。実はどんぐり村の鶏小屋から生まれました。どんぐり村は、「みつせ鶏の聖地」だったのです。20年前、フランスから「レッドブロ」という雛鳥がやってきました。レッドブロは、ゆるやかな成長曲線を描いて育つため、「硬過ぎず柔らか過ぎない食感」を持つ、日本人の嗜好に合う肉質という条件を備えていました。美味しい鶏づくりに必要不可欠とされるのは「よいヒナ、よい餌、よい管理」の3要素です。よいヒナはフランスから取り寄せました。よい餌は試行錯誤を繰り返すこと3年「昔ながらの自然に近い餌」を選びました。「昔ながらの自然に近い餌」とは？一般的に国内の鶏のえさは約60%をトウモロコシの配合飼料が占めていますが・・・ある日、レッドブロに米ぬかや野菜の切れ端といった昔ながらのえさを試してみたところ、鶏たちががぜん元気になり、味も格段に良くなったのです。それをきっかけに餌は、鶏も好んで食べ、肉の旨みを作りだすのに重要な役割を果たす穀類「米ぬか」「大麦」「大豆」を多く使用しました。餌作りは毎日手作りする新鮮な餌を鶏に与えました。最後に、よい管理は三瀬高原の地下水と空気自然の中で、のびのびとストレスがないように育てた結果、美味しい肉質が実現しました。フランスからどんぐり村にやってきた「レッドブロ」は「みつせ鶏」となりました。



料理長 引地 孝



卵と刻みネギ

グラス60円で雑炊セットを御用意いたします

レストラン「カピタン」