

「極上の追求」

こだわりのお米

当店で使用しているお米は宮川幸夫さんの作る新潟コシヒカリ。

収穫量が少ない為直接取引で仕入れております。

香り、旨味、甘みが素晴らしいお米を1組毎に土鍋で炊き上げます。



こだわりの有機野菜(新潟服部農園)

全てではありませんが契約農家から有機無農薬の野菜を仕入れております。

季節のポタージュスープやシンプルなソテーで素材の味をお楽しみ頂けます。

こだわりの塩(田野屋青蜂)

高知県田野町で作られる太陽の光と潮風で約3ヶ月という時間を要して作られる完全天日塩。

山のミネラルと海のミネラルが混じりあう栄養豊富な海水から作られ非常にミネラル分が多く、素材の味を引き立たせる底力のあるお塩です。

