

宮崎店生誕記念 世界20の国と地域から絶品グルメがやってくる!!

宮崎万博

みやざきばん Aletta Presents Miyazaki EXPO XPO

オードブル

 Indonesia

甘辛いピーナッツソースをかけたインドネシアの定番サラダ
温野菜と厚揚げの「ガドガドサラダ」

 China


鶏肉を棒でたたいて柔らかくしたことからこの名前に
総料理長のお奨め「棒棒鶏(バンバンジー)」

 Greece

ギリシャの定番料理をジャパニーズアレンジ
タラコとジャガイモの「タラモサラダ」

 Thailand

タイ語でウンセンは春雨のこと
定番人気の春雨サラダ「ヤムウンセン」

 South Korea

韓国風巻き寿司
「キムパブ」

 Turkey

近頃話題のレバノン発祥のアラブ料理
茹でたひよこ豆をペーストにした「フムス」

ディナー限定

 France

フランスの食文化が生んだ肉のお惣菜シャルキュトリから
豚のフランス風煮凝り「フロマージュテート」

メインディッシュ

 Italy


イタリア語で猟師風の意味
若鶏とキノコのトマト煮込み「カチャトーラ」

 Japan

沖縄県の郷土料理
豚バラ軟骨と豚バラの煮込み「ラフテー」

 the U.K.

マッシュポテトで作るイギリス発祥のミートパイ
「シェパードパイ」


 South Korea

トンテとはタラのこと
タラと大根の韓国風煮付け「トンテチゲ」


 Thailand

世界三大スープといわれるタイの国民食
「トムヤムクン」


ディナー限定

 Portugal


ポルトガルお馴染みの魚料理をアレッタ風のアレンジで
「白身魚のマヨネーズグラタン」

 Viet Nam


ケップとはベトナム語で挟む
ベトナムのサンドイッチ「バインミーケップ」

 America


みんな大好き!
フライドポテト

 Italy


イタリア料理の定番をヘルシーアレンジ
アンチョビを効かせたおからの「アランチーニ」

 Spain

1798年2月の初めて作られたといわれる郷土料理
スペイン風オムレツ「トルティージャ」

 Mexico


メキシコ料理のサルサのひとつ
アボカドのディップ「ワカモレ」

 Switzerland

アルプスの山小屋料理
チーズたっぷりの「アルペンマカロニ」

 Italy

今日のシェフのおすすめ
本日のパスタ

 Taiwan


八角の香りが溜まらない
本場の台湾人のお墨付き「ルーローファン」

デザート


 Viet Nam

ココナッツが香る
ベトナム風もちり「バナナケーキ」


ディナー限定

 Poland


日本でもおなじみのチーズケーキ
発祥はポーランド「ベイクドチーズケーキ」

 America


アメリカ人好みに仕上げました
人気の定番「パンプキンディング」

 Belgium

甘党にはたまらないベルギースイーツの定番
「チョコレートムース」ミックスベリーソース添え

 Japan

沖縄土産の定番!
アレッタの自家製「ちんすこう」

 Hawaii

ハワイで人気のこのスイーツ
実はポルトガル発祥の揚げパン「マラスダ」

Special Menu

宮崎グルメ

MIYAZAKI GOURMET

井戸総料理長考案の宮崎料理
早せミカンと鶏の宮崎スタイル「セビーチェ」

宮崎店開業当初からの人気メニュー
みんな大好き「チキン南蛮」

知名度急上昇の宮崎郷土料理
宮崎のバランス栄養食「冷汁」

鹿児島産エリナの力作
宮崎名物「キンカン」の「コンポート」



人気の食べるドレッシング
今回は「和風食ベドレ」

