

宮崎グルメの最前線「ウラタチ」の、今を切り取るフリーマガジン。

URATACHI

COLORS

ウラタチ カラーズ

オイシイ「世界旅行」、
ぜんぶ歩いて行けます。

WORLD GOURMET TOUR in URATACHI

TAKE FREE

Vol. 5

しろきじ若草通店

海外でも日本食として親しまれる焼き鳥だが、ここの一本は別格。鶏肉はブランド鶏「黒岩土鶏」、炭は美郷町の「うなま備長炭」にこだわる。おすすめは、その日最高の部位が味わえる「七串盛り」。黒岩土鶏は特に脂身のコクが魅力で、皮付きのセセリやネギマのもも肉は絶品。昼呑みも大歓迎。



住所：宮崎市橋通東3-6-3 富山ビル1階
電話：0985-86-6880
営業時間：12時～21時
定休日：不定



「七串盛り(小鉢・蒸し物付き)」1,700円(税込)



Japan

ラクサ

シンガポールやインドネシアなどご主人が各地を食歩いて修得した本場仕込みのアジア料理がずらり。おすすめは、中国醤油(鶏飯老抽)、チリソース、生姜ソースの3種の自家製タレで味変も楽しい「海南チキンライス」。取るのに5～6時間かかるという店自慢の鶏ガラスープで炊いたジャスミンライスと、蒸し上げた県産鶏との相性も抜群。



住所：宮崎市橋通東3-5-5 山下ビル2階
電話：0985-27-6236
営業時間：11時～21時
定休日：水曜(祝日の場合は前後が休)

Singapore



「海南チキンライス(スープ付き)」700円(税込)～



※写真はMサイズ

ブギーズ

アメリカンな迫力のハンバーガーで有名だが、そのボリュームーな見た目とは逆の繊細な味わいが魅力で、パティはアメリカンビーフ(肩ロース)100%、パンズは人気のパン屋「ボンフル」に別注と、こだわりは半端ない。最近の人気は「バイナップルチリバーガー」。肉の旨味とバイナップルのトロピカルな甘さが溶け合う、独特の味わいがたまらない。



住所：宮崎市橋通東3-5-3 日野ビル2階
電話：0985-38-5848
営業時間：11時30分～19時30分(OS19時)
定休日：不定



「バイナップルチリバーガー」1,050円(税込)

America



※セット(ドリンク・ポテト付き)は1,250円(税込)

カフェ チョムチョム

タレは魚醤をベースにしたヌクチャム、コーヒーは深煎りしたロブスタ種など、本場にこだわったベトナム料理が楽しめる。一番人気は野菜とハーブがたっぷりと盛られた「南部の揚げ春巻き」。豚と海老の旨味溢れる味わいには、爽快な喉越しのベトナムビールがぴったりだ。フランスにあるベトナム料理店をイメージした洒落な雰囲気も素敵。



住所：宮崎市橋通東3-5-29 みとよビル1階
電話：0985-78-0610
営業時間：18時～23時(料理OS22時)
定休日：不定



Vietnam



「南部の揚げ春巻き」1,320円(税込)

第一特集

歩いて行ける「世界旅行」。URATACHI“世界グルメ”

URATACHIは宮崎屈指のワールドグルメエリア。色彩豊かなアジアからお洒落なフレンチまで、歩いて3分のエリアにこんなにいろんなテイストの店があるなんて、改めてびっくり。どうぞ、オイシイ「世界旅行」へ。URATACHIならぜんぶ歩いて行けます。

※写真はCランチ(3,500円)やディナーコース(6,600円～)で提供されるポーショ



「本日入荷鮮魚のポワレ イカスミソース」2,950円(税込)

France

ブラッセリー・ル・コントワール

フレンチを基本にしたフュージョン料理は、味はもちろん盛り付けも華麗の一言。しかも、ランチもディナー並にたっぷりと味わえると評判。この夏のいち押しは、旬の白身魚を主役にした「本日入荷鮮魚のポワレ イカスミソース」。干し鰯とアサリの出汁に魚醤を隠し味にしたイカスミが絡めば、味は軽く想像を越える。



住所：宮崎市橋通東3-47-1
電話：090-4482-5682
営業時間：12時～14時30分(OS14時) / 18時～22時30分(OS22時)
定休日：不定

Germany



※ランチのみのメニュー 「ジビエプレート」1,080円(税込)

若草 HUTTE

ドイツ語で山小屋の意を持つ山と街を結ぶカフェは、人と食とカルチャーの出会いの場。人気はランチ。中でもおすすめは、専門店ではなくカフェで手頃、しかも年中味わえるジビエ料理。薄切りの工夫や椎茸の隠し味など試行錯誤から生まれた天然鹿肉の旨さは、唯一無二。梅干しも米もオーナーの故郷、美郷町産。まさに三位一体の山の味が楽しめる。



住所：宮崎市橋通東3-5-33
電話：0985-41-5359
営業時間：10時～23時30分 ※ランチは11時30分～14時30分
定休日：月曜(祝日の場合は翌日)



Italia



「夏野菜の冷製パスタ」

※季節の食材コース4,290円(税込)の中の一

タローズ

イタリアンをメインに時には和の技も繰り出す縦横自在なレストランは、地元産の無農薬野菜や朝獲れの鮮魚、プロ吟味の肉など、それぞれの素材の持ち味を引き出した料理が好評。いち押しのコースの一品、「夏野菜の冷製パスタ」は、香味溢れる夏野菜とパリッとソテーした旬の白身魚のアクセントがカッペリーニの喉越しをさらに美味しくする。



住所：宮崎市橋通東3-5-29 みとよビル1階
電話：0985-74-5949
営業時間：18時～23時(料理OS22時 / ドリンクOS22時30分)
定休日：月曜



「ブルコギ 韓式」1人前2,400円(税込)



Korea

タバノ草乃家

宮崎を代表する韓国料理店。名物のブルコギは、他ではお目にかかれない肉大盛りの逸品。門外不出のモミダレで味つけされた牛肩ロース肉は、サンチェで巻いて堪能。玉葱やキムチといった副菜との相性もよく、意外なほどあっさり味と味わえる。シメは、濃厚な鍋の残り汁にご飯をからめて仕上げるごはん焼き。特におこげがたまらない。



住所：宮崎市橋通東3-5-33 2階
電話：0985-26-0780
営業時間：18時～23時(OS22時) ※日祝日～22時(OS21時)
定休日：不定



オードブルからサラダ、スープ、メイン、デザートまでフルコース仕立てで料理が楽しめる。



テラスに隣接したガーデンルームはエアコン完備で、快適に過ごせる人気のスペース。



ガーデンルームはパーティションで3分割することができ、最小10名からでも貸切がOK。



アレッタビアガーデンでは35種類のアルコールのほか、ノンアルコールやスムージー、デトックスウォーターなど、女性に嬉しい43種類のノンアルコールも飲み放題。



“世界グルメ”といえば
やっぱり「アレッタ」!

星空の下、ゆったりとくつろげるソファ席でのひときは、まるでグランピングを楽しんでいる気分。

EVENT INFORMATION	
【ビアガーデンではイベントを毎日開催!!】	
月曜	「おみくじDAY」 大吉から大凶まで、引いたくじでもれなく特典が!!
火曜	「レディースDAY」 ※お一人様3,500円(税込)で食べ飲み放題 女性のお客様は500円(税込)OFF!!
水曜	「ハッピーアワーDAY」 ※前日までの要予約・4名様~ 19時までの入店で世界の肉料理付きに無料アップグレード!!
木曜	「おみやげプレゼントDAY」 家族が喜ぶお土産スイーツプレゼント!!
金・土 祝前日	「じゃんけん大会DAY」 見事勝ち抜いたお一人様に豪華商品をプレゼント!!
日・祝日	「ファミリーDAY」 ※未成年2,000円(税込)、小学生1,000円(税込)、キッズ500円(税込) 未成年のお子様は全員500円(税込)OFF!!

※『欧州三大グルメフェア』のメニューは終面を、『世界の肉料理グランプリ』のメニューは5~6ページをご覧ください。

【新型コロナウイルス感染予防対策】 アレッタでは、お客様が安心してお楽しみいただけるよう、以下の感染防止対策に取り組んでいます。

SAFETY GUIDELINES



【お客様へのお願い】

お客様にも入店時のアルコール消毒にご協力いただいています。
トイレや喫煙など店外に出られた場合には、再度消毒をお願いしています。ご了承ください。

【従業員の感染防止策】

- (1) 出勤時の検温
- (2) 正しいうがい、手洗いの実施の徹底
- (3) 不要不急の外出の自粛
- (4) 制服等の清潔な管理
- (5) 規則正しい生活の推進（睡眠や食事）

【営業時の感染防止策】

- (1) 席間隔を空けてのご案内
- (2) 店内換気の実施
- (3) 大人数のお客様は席を分かれてのご案内
- (4) 握手など接触の禁止
- (5) 店内の適時除菌
- (6) コイントレーでの会計



世界をイメージした店内の「ワールドゾーン」もございます!
アメリカゾーン36席 / ヨーロッパゾーン56席 / アフリカゾーン14席



目の前に広がるリゾート空間に、思わず街中であることを忘れてしまう。

第二特集

世界を旅するレストラン「アレッタ」で
この夏、世界を食べ尽くす!!



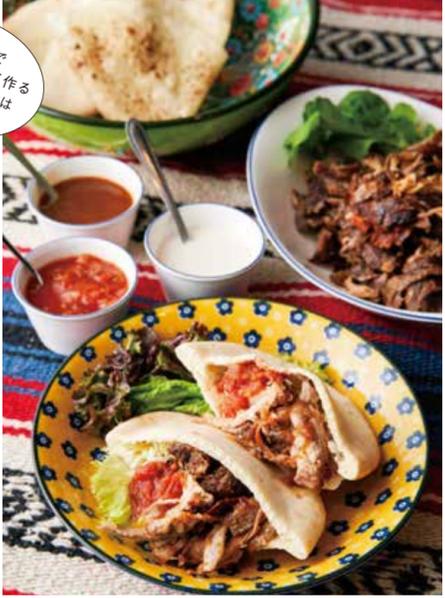
開閉式の屋根を持つパーゴラテラス。晴れていれば全開で、星明かりが降りそそぐ夜に会える。

宮崎で「世界グルメ」といえば、山形屋新館最上階の「アレッタ」。
ホテル出身のベテランシェフによるこだわりのメニューが食べ放題
で楽しめる、元祖ワールドグルメレストランだ。多彩な空間も魅力
の一つで、大通りを見下ろすボックスシートなどのワールドゾーン、
貸し切り可能な大中小の個室、雨でも安心な全天候型のパーゴラ
テラス、夏気分満喫の開放的なオープンテラスなど、オアシスイ夏
が過ごせる空間がアレッタにはすべて備わっている。
そして、今や宮崎の夏の風物詩となった「アレッタビアガーデン」が
7月1日から今年も登場する。7~8月の期間中は、これまで20年間の
アレッタのフェアの中でもTOP3の人気を誇るフランス、イタリア、
スペインの料理が一度に楽しめる「欧州三大グルメフェア」が開催
されるほか、毎日開催のイベントや肉食女子必食の「世界の肉料理
グランプリ」も実施と、まさにグルメ尽くし。コロナで海外旅行に
も行きづらい昨今、ぜひ「アレッタビアガーデン」でパチャルなグルメ
世界旅行を楽しんでほしい。

6th
WEEK
8/5(木)~8/11(火)
トルコ
(アジア/ヨーロッパ)



セルフで
ご飯に乗せて作る
ライスボウルは
絶品!!



3つのスタイルで楽しむ、
トルコ発祥の回転肉料理「ドネルケバブ」
専門店でお目にかかれない、トルコ名物の肉料理がアレッタに初登場。
もちろん、棒状の牛の肉塊を回転させながらローストする専用機器も導入!
アレッタでは、ライスボウルやピタパン、サラダと3つの楽しみ方を提案。



7th
WEEK
8/12(木)~8/18(火)
フランス
(ヨーロッパ)



フランスの王道肉料理
「マグレ・ド・カナールの
イチジクソース添え」
甘く酸味の効いたイチジクソースで、鴨の胸肉ともも肉、そしてフォアグラの旨味を最高に引き出した一品。有名なフレンチでありながら、そのアイデアは今も斬新。フランス産鴨肉の上品な旨さ、香ばしさを堪能あれ。

9th
WEEK
8/26(木)~8/31(月)
イタリア
(ヨーロッパ)



イタリア発祥の
ステーキの王様
「ビステッカ アツラ
フィオレンティーナ」
肉食マニアが泣いて喜ぶ、サーロインと
フィレのTボーンステーキが登場。オリーブ
オイルとバルサミコで楽しむフィレンツェ
風もいいが、アレッタでは肉の深いコク
と旨味をたっぷり味わってもらうために
塩コショウのみで味付け。

5th
WEEK
7/29(木)~8/4(火)
アメリカ(北中米)



豪快極まりない、
USA代表
「アメリカンスタイル
BBQプレート」
牛サーロインステーキにパッパローチキン、
そして豚の骨付き肉という、さすがアメリカ
と唸らせるわがまま放題の肉料理。でも味
つけは繊細。例えば豚はBBQソースに浸
すが、牛は仕上げでかけるなど、肉質に応じ
た工夫が凝らされている。



カツレツに
スイス名物のチーズの滝
「シュニツェルの
ラクレットチーズがけ」
サクサクのカツレツの上から、熱々のラクレットチーズをどろり。通常は粉
チーズを香草パン粉に混ぜる程度だが、贅沢にアレンジするのがアレッタ流。
豪快にかぶりつけば、中から旨味たっぷりの肉汁がジュシーに溢れ出す。

8th
WEEK
8/19(木)~8/25(火)
スイス(ヨーロッパ)

9週連続で登場!

「アレッタビアガーデン」限定の
『世界の肉料理グランプリ』メニューがコレだ!!
世界の肉料理は、月~木・日祝日はオプションメニュー、金・土・祝前日は料金に含まれます。



王冠を思わせる優雅な「ラム肉の
クラウンロースト」や今年のトレンド
グルメと言われている「ブルドポーク
のタコスバー」、Tボーンステーキ「ピ
テカアツラ」フィオレンティーナ」
など、世界の絶品肉料理が週替わ
り、9週連続で登場する。ホテル
シェフが持つ技術とセンスを注いだ
逸品は、肉質も味のクオリティも、
そして盛り付けの映え度も過去
最高のレベル。アメリカ、ヨーロッパ、
アジア、オセアニアなど、世界中を旅
する気分、肉汁したたるオイシイ
時間をぜひ「アレッタビアガーデン」
でお楽しみください。

4th
WEEK
7/22(木)~7/28(火)
イギリス(ヨーロッパ)

アレッタ名物。
イギリスの伝統料理
「ローストビーフ
3種のソース添え」
肉にストレスをかけず、寝かせて肉汁を
閉じ込めるなど、プロの技術を駆使した
アレッタの名物肉料理。鮮やかなロゼ
色が美味しさの証。ソースは3種
類を用意。味変も優雅に楽しみたい。



3rd
WEEK
7/15(木)~7/21(火)
メキシコ(北中米)

今年のトレンドグルメ「ブルドポークのタコスバー」
キャンパーの間で大流行中の肉料理。上質な豚の肩ロース肉をホロホロに解れるまで低温で6
時間じっくりと火を通し、仕上げる。これをトルティーヤに挟んで味わえば、気分はもうメキシカン!
サラダにしても丼にしてもびったり。



ワイルドかつエレガントな
「ラム肉のクラウンロースト」
骨付き肉を王冠のように形作り真中にマッシュ
ポテトを詰め込んでローストした、お祝い毎には欠
かせないニュージーランド名物。香ばしい肉はもち
ろん、カリッと焼き上がった香草パン粉、肉汁を
たっぷり吸ったポテトの絡みも絶妙。

1st
WEEK
7/1(木)~7/7(火)
ニュージーランド
(オセアニア)



夏バテにもおすすめ、シンガポールの
ソウルフード「肉骨茶(バクテー)」
シンガポールの国民食。豚肉や野菜を八角など健康促進が期待できる
漢方と一緒にじっくりと煮込んだ料理で、具材はもちろん、スープもご馳走。揚げ
パンに浸したりご飯にかけたり、これ一つでシメまで楽しめる。

2nd
WEEK
7/8(木)~7/14(火)
シンガポール
(東南アジア)

【アレッタビアガーデン2020】[期間]7月1日(水)~8月31日(月)

●[月~木・日祝日]お一人様4,000円(税込)※120分制

『欧州三大グルメフェア』
料理食べ放題 + 世界のドリンク飲み放題
(アルコール35種+ソフトドリンク43種)

[月~木・日祝日はオプションで追加可能!!]
『世界の肉料理グランプリ』メニュー
(4~6人前/8,000円~12,000円)
※但し前日までの要予約。

●[金・土・祝前日]お一人様4,500円(税込)※120分制

『欧州三大グルメフェア』
料理食べ放題 + 世界のドリンク飲み放題
(アルコール35種+ソフトドリンク43種)

[金・土・祝前日はおトク!!]
『世界の肉料理グランプリ』メニュー付き
※但し前日までの要予約。

※未成年(中学生~19歳以下)2,500円(税込)、小学生1,500円(税込)、キッズ(4歳以上)1,000円(税込)、
3歳以下は無料。但し金・土・祝前日はそれぞれ+500円(税込)。

『世界の肉料理グランプリ』開催記念
インスタキャンペーン開催!!
【期間:6月26日(金)~7月19日(日)】

#肉グラ #アレッタ宮崎 この2つのハッシュタグを付けて
肉料理の写真を投稿してください。抽選で「宮崎牛(1名様)」
や「宮崎ブランド豚(3名様)」、「肉料理グランプリメニュー
(30名様)」をプレゼント!! 詳しくはアレッタ公式インスタ
ページをご覧ください。 [aletta.yamataya](https://www.instagram.com/aletta.yamataya)

【住所】宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
【営業時間】17時30分~23時(21時ラストイン)
※呑めない方に嬉しいサービス! 駐車場3時間まで無料
【ご予約・お問合せ】
☎0985-31-3333
<http://www.aletta.info>



Italia



France

「アレッタ」の人気トップ3グルメを食べ尽くす!!

20th ANNIVERSARY

【欧州三大グルメフェア】

期間：7/1(水)～8/31(月)

フランス、イタリア、スペインの欧州三大グルメが勢揃いする、アレッタ20周年イヤーに相応しい最高のフェアがスタート。晴れやかな夏と一緒に、今年一番の美味しい思い出をぜひアレッタで。



Spain



French Menu

Hors d'œuvre

- デザート感覚で楽しめる「パンプキンムースリヌ」
- フランスのオードブルの定番「ポークリエット」
- アレッタ特製の食べるドレッシング「フレンチ食ベドレ」
- 南仏プロヴァンスの名物「サラダニーソワーズ」
金曜ランチ「ベジフラDAY」限定

Main Dish

- たっぷりの赤ワインで鶏肉を煮込んだ「コック・オ・ヴァン」
- 肉がホロッとほぐれる「チキンコンフィ」
- クロquetteの元になった洋食料理「本日のクロquette」
- リヨン地方の郷土料理「リヨネーズポテト」
- フランス風の天ぷら「ベニエ」
金曜ランチ「ベジフラDAY」限定
- 旬の野菜がたっぷり入った「旬野菜のハーブマヨネーズグラチネ」
金曜ランチ「ベジフラDAY」限定

Dessert

- フランスで人気のショコラケーキ「ガトーオランジェ」
- ブルツとした食感の「ミックスベリーのババロア」
- これを食べずにフランスは語れない「ガトーバスク」
水曜ランチ「デザートDAY」限定

Italian Menu

Hors d'œuvre

- トマトの酸味が食欲を増進させる「フレッシュトマトのカッペリーニ」
- バジルの爽やかな香りがアクセント「チキンハムのバジルソース」
- オリジナルのソースで楽しむ「地野菜の特製ヴァーニャカウダ」
ディナー限定!!
- イタリアンといえばこの料理「本日のカルパッチョ」
- 夏に人気のトマトとパンを使った料理「パンツァネッラ」
金曜ランチ「ベジフラDAY」限定

Main Dish

- 魚介の旨味たっぷりの「白身魚のアクアパッツァ」
- カリッと揚げ焼きにした「ミラノ風カツレツ」
- “具沢山”を意味するイタリアの野菜スープ「ミネストローネ」
- ピザ生地の磯辺揚げ「ゼッポリーニ」
- 何が出るかはお楽しみ「気まぐれパスタ」

Dessert

- イタリアのチョコケーキ「トルタ・ディ・チョコレート」
- パティシエ自慢のドルチェ「ティラミス」
水曜ランチ「デザートDAY」限定
- 濃厚クリーミーなイタリアンスイーツ「パンナコッタ」
水曜ランチ「デザートDAY」限定
- コーヒーに浸して食べるのが本場イタリア流「ビスコッティ」
水曜ランチ「デザートDAY」限定

Spanish Menu

Hors d'œuvre

- スペイン風魚介のマリネ「サルピコン・デ・マリスコス」
- スペイン版のオムレツ「ジャガイモのトルティージャ」
- 野菜たっぷりの冷製スープ「ガスパチョ」
金曜ランチ「ベジフラDAY」限定

Main Dish

- スペイン風の肉団子「アルボンディカス」
ディナー限定!!
- 柔らかジューシーな「スパニッシュローストポークの粒マスタードソース」
- チーズを使わないスペイン風ピザ「コカ」
- トマトソースと半熟卵の相性が抜群の「フラメンカエッグ」
- 様々なバリエーションで登場する「本日のパエージャ」

Dessert

- しっとりさくりのアーモンドケーキ「タルタ・ディ・サンディアゴ」
ディナー限定!!
- クレームブリュレの原型とも言われる「クレマカタラーナ」
- スペイン発祥の伝統菓子「ポルボロン」
- シナモンシュガーのエレガントな甘さが特徴「チュロス」
- スペイン風ドーナツ「ブニュエロス」
水曜ランチ「デザートDAY」限定

デザートメニューが5種類追加!!
水曜ランチ「デザートDAY」

野菜メニューが5種類追加!!
金曜ランチ「ベジフラDAY」



ワールド・グルメバイキング
アレッタ 宮崎山形屋店

宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
TEL.0985-31-3333



ネットでの予約が便利!!

アレッタ

<http://www.aletta.info>

営業時間&ご利用料金

	大人(中学生以上)	子供(小学生)	キッズ(4歳以上)
[ランチ] 11:00~15:00(土日祝~16:00)	1,380円(税別) 土日祝 1,730円(税別)	780円(税別) 土日祝 1,130円(税別)	480円(税別) 土日祝 830円(税別)
[ディナー] 17:30~23:00(21:00ラストイン)	1,880円(税別) 土日祝 2,230円(税別)	1,080円(税別) 土日祝 1,430円(税別)	580円(税別) 土日祝 930円(税別)

+(平日限定)ソフトドリンクバーセット350円(税別)/飲み放題プラン(150分)2,000円(税別)

※3歳以下のお子様は無料です。※ソフトドリンクバーのみのご注文は500円(税別)。

土日祝はソフトドリンクバー付き!!