

Good JAPAN Fair
Discovering the local goodness of Japan

第4弾 KYUSHU

九州



Good JAPAN Fair
Discovering the local goodness of Japan

2024年、シズラーは「Good JAPAN Fair」を通じて豊かな四季が育む日本各地の食材を活用したメニューを展開し、日本の魅力を再発見する新たな旅“フードトラベル”へのご案内いたします。



第1弾 北海道 2024年3月26日～5月26日

広大な大地と豊かな海に囲まれた自然豊かな北海道はまさに食材の宝庫。冷涼な気候を活かし作られる農産物のびのびと健康的に飼育される畜産物と日本海・オホーツク海・太平洋の3つの栄養豊富な海で育った海産物をグリル&サラダバーでご紹介します。



第2弾 四国・近畿 2024年6月27日～9月1日

四方を海に囲まれ、中央部には険しい山々がそびえ豊かな自然に恵まれた四国と、日本の伝統料理を数々生みだしてきた食の都・近畿地方。近畿地方が世界に誇る「近江牛」のグリルなどをご紹介します。



第3弾 東北 2024年9月19日～11月17日

自然の恩恵を受ける一方気候の制約も多く、蕎麦食や漬物など独自の食文化を育んだ東北地方。寒冷地ならではの知恵が育んだ多様な食文化の一端をご紹介します。



第4弾 九州 2024年12月12日～2025年2月12日

海に囲まれて新鮮な魚介類が豊富かつ、温暖な気候を活かして農産物や牛・豚・馬など多様な畜産物の産地でもある九州。地理的・歴史的背景から、外来文化の影響を受けた味付けも多く、バラエティに富んだ食文化を展開しています。



※フェアの開催時期や内容は予告なく変更する場合がございます。

九州の食材



Kagoshima Wagyu
鹿児島県産黒毛和牛「薩摩の黒」

黒毛和牛の生産がさかんな鹿児島県内で、“黒酢もろみ粕”を飼料に添加し飼育されたブランド牛「薩摩の黒」。程よくサシが入るランプ肉は、赤身本来の旨みとジューシーさを楽しめます。



Yellowtail from Kumamoto
うしお 熊本県産潮ぶり

熊本県天草の近海で育成された潮ぶり。引き締まった肉質と脂のりの良さが特徴です。



Sea Bream from Nagasaki
長崎県産真鯛

長崎県青島沖で育成された真鯛。淡泊な白身ながら、ほんのりとした旨みと甘みがあります。



Shiitake Mushroom from Oita
大分県産ステーキいたけ

肉厚で引き締まった身と、濃厚な味わいが楽しめるしいたけは、ガーリックバター風味に焼き上げて、グリルに添えています。

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。



Kagoshima Wagyu Steak

鹿児島県産黒毛和牛のステーキ

鹿児島県産黒毛和牛のランプ肉を香ばしくグリル。きめ細かく柔らかな肉質と赤身の旨みをお楽しみください。

- サラダバー 1名様付き ¥9,800 (税込¥10,780)
- オススメ サラダバー 2名様付き ¥12,200 (税込¥13,420)
- サラダバー 3名様付き ¥14,600 (税込¥16,060)
- サラダバー 4名様付き ¥17,000 (税込¥18,700)

Kyushu Sunf & Tunf
~Kagoshima Wagyu Steak, Grilled Yellowtail & Sea Bream~

KYUSHUサーフ&ターフ

鹿児島県産黒毛和牛、熊本県産潮ふりと長崎県産真鯛のグリルに加え、付け合わせには大分県産ステーキしいたけ、福岡県産富有柿や鹿児島県産ラディッキオ等を添えた、九州素材を盛り込んだ一皿です。

- オススメ サラダバー 2名様付き ¥12,200 (税込¥13,420)
- サラダバー 1名様付き ¥9,800 (税込¥10,780)
- サラダバー 3名様付き ¥14,600 (税込¥16,060)
- サラダバー 4名様付き ¥17,000 (税込¥18,700)



Grilled Yellowtail & Sea Bream

うしお 潮ふりと真鯛のグリル

皮目をパリッと焼き上げた熊本県産潮ふりと長崎県産真鯛。かぼすの爽やかな香りとともにお召し上がりください。

- サラダバー 1名様付き ¥5,980 (税込¥6,578)
- サラダバー 2名様付き ¥8,380 (税込¥9,218)

※ステーキはミディアムウェルダンでご提供します。
※富有柿には種が入っている場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。



Shungiku & Parsley Chimichurri
春菊チミチュリソース

Kabosu & Kabosu Chili Paste
大分県産かぼす&かぼす胡椒

Kyushu Soy Sauce
九州醤油

春菊、パセリ、ガーリック、ハーブ・スパイスをオイル&ピネガーと合わせた爽やかな酸味と辛みのあるソース。

フレッシュな大分県産かぼすと、かぼすの皮、青唐辛子と塩を合わせた薬味「かぼす胡椒」。

ほんのり甘くまろやかな口当りの九州地方で定番のお醤油。

※チミチュリソースの春菊は国産を使用しております。

SALAD BAR

Seasonal deli & dessert



Suqitake Mushroom, Persimmon, Cavolo Nero & Chicken Salad

博多すぎたけ、富有柿、カーボロネロと蒸し鶏のサラダ

~九州醤油マヨネーズ和え~

香ばしくローストしたすぎたけと蒸し鶏、フレッシュな富有柿、カーボロネロ、ラディッキオをほんのり甘い九州醤油入りマヨネーズで和えたサラダ。

※蒸し鶏は国産を使用しております。



Strawberry & Sweet Bean Mousse

いちごあんのムース仕立て

いちごピューレ入りの白餡にホイップクリームといちご果肉を加えた、ふんわりムース仕立てのデザート。

※仕入れ状況等により提供していない場合がございます。予めご了承ください。