



森川海の野生を楽しむコース【秋】

四万十川源流の麓「目黒集落」から始まる物語



Live in harmony with the forest in this valley.
A place where everyone can return to nature.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Open your eyes to see beyond your plate. 2. Open the kitchen to the world, and let's welcome people from all walks of life into it. 3. Simply enjoy the act of creating. 4. Let's turn everyone into cooks and engage in deeper conversations with chefs. 5. We won't provide a "full feeding" experience, but we'll offer you "W-healthy food." 6. We don't need to be "perfect" all the time. Like nature, we are constantly evolving. 7. Our gastronomy isn't for wealthy foodies but for wild foodies. 8. A local restaurant is the gateway to the local community. 9. Choose your food the way you choose your partner. | <ol style="list-style-type: none"> 1. お皿の外に目を向けてみよう 2. キッチンの世界を開き、さまざまな人々を私たちのキッチンに迎え入れよう 3. 創造することを楽しもう 4. みんなが料理人になり、シェフたちとずっと深く語り合おう 5. 飽食を提供するのではなく、豊食をおもてなししよう 6. 完璧であり続ける必要はない。自然と同じように、わたしたちも常に変わりつづけよう 7. 私たちのガストロノミーは、贅沢な美食家ではなく、野生的感性を持った次世代の美食家のためにある 8. 地域のレストランは地域への扉となる 9. 恋人を選ぶように、食を選ぼう |
|---|--|

本日のメニュー

Antipasto

目黒プレート

土佐桔節の出汁と
まいまいファームの里芋のスープ



森の国サステイナガーデン
自然栽培のMixサラダ

はちみつと山わさびのソース



今、私たちは自然栽培で野菜とお米を育て始めています。勉強をしながら土を蘇生している段階なので収量はまだまだですが、いずれはメニューでお出しする野菜は100%目黒産にできるよう、農も頑張っています。

四万十プレート

鮎肝のソースと森の国の焼き野菜の
バーニャカウダ

まいまいファームの茄子、ピーマン、さつまいも、棕田豆
サステイナガーデンの赤大根
しげさんとたみこさんのハヤトウリ
まっちゃんトマト
松野町の原木椎茸



四万十鮎のベッカフィーコ



森から、川を通り、海まで。
自然はつながりあめつちを通して循環する

Pizza

まっちゃんトマトのSTGマルゲリータと
柑橘クアトロフォルマッジ

STGは、昔ながらの製法を守って作られる食品に対して認められるヨーロッパ統一規格の称号で、わたしたちはその規格に則ってPizzaマルゲリータを焼いています。

使っているトマトは松野町で大人気農家さんの松平さんのまっちゃんトマト（アイコ）。あまーいごちらのトマトは、道の駅ではいつもすぐに完売してしまうほど地元の方々から大人気なんです。

クアトロフォルマッジは、4種のチーズを使用したピッツアに、宇和島吉田町の清家さんの温州みかんを載せました。そしてミツパチを愛し、ミツパチに愛された松野町の山田さんから頂いたはちみつも格別。甘みの中に華やかさのある美味しいはちみつをたっぷりとかけてお召上がりください。



Dolche

目黒ゆずとのぶりん農園の番茶ティラミス
砂糖不使用の目黒栗の渋皮煮

松野町は、ゆずの農家さんも多くいます。美味しいなめとこの水で育った無農薬無肥料柚子は、香り豊かで少し酸味の強めのゆずです。そして、ここ目黒は昔から手揉み番茶の盛んな地域です。のぶりん農園で丁寧に手揉みして作った番茶を、エスプレッソの代わりにクッキー生地に染み込ませ、ココアの代わりに番茶パウダーを上からかけました。また、目黒の栗をみりんで丁寧に煮込み、栗の甘さが引き立つ渋皮煮も一緒にどうぞ。



Pasta

モクズガニのトマトクリームと山椒のパスタ

10月になると、松野町の人たちは、目黒川や広見川にモクズガニの罠を仕掛け、とってきます。モクズガニは出汁が美味しい。芋炊きにするのも多いですが、今回はパスタソースにしました。ここ、松野町は昔から川の幸も豊かですが、ここ数年で生き物たちは減ってきたと、町の人たちは口を揃えています。



Second

四万十ポークソテーと、森の国自然栽培じゃがいも
自家製 目黒柚子胡椒2023 / 黒潮町の「土佐の塩丸」

味と風味が良く柔らかくジューシーな四万十ポークは、米や麦、芋を食べて育っています。柔らかく火入れした四万十ポークを、黒潮町の天日干し海塩「土佐の塩丸」や自家製目黒柚子胡椒をお好みで合わせてお召上がりください。



すべての食は自然の恵みからいただいたもの。
食に生かされている私たちは自然を守る使命がある。