

【美味しい料理の最後を締めくくる極めつけ】  
居酒屋、シメの逸品。



海援鯛焼きリゾット…¥680

黒潮育ち!! 桜色の鯛の至高の味を楽しむ

# 海援鯛焼き リゾット

## 地場鯛を活かした和洋の競演

店名もユニークだが、店名を冠した人気メニュー「山芋めら焼き」(¥750)も、他にはない不思議な味だ。

「えこんなの食べたことがない!」と叫んでしまうほど濃厚でクリーミーな食感。

じっくり熟成させた青森産の長芋をたっぷりすり下ろし、熱々の鉄板で焼いてタレをかけたもの。

見かけはお好み焼きのようでもあり、もんじゃ焼きのようでもあり、しかし独特の粘り・甘み・ふわふわ感はある。タレは甘口、辛口、明太子、月替わり(3〜4月は梅じそ味)の4種類。

食へ尽くした後のメの一品は、オーナーの野田晃市さんが太鼓判を押す「海援鯛」だ。坂本龍馬が起こした日本初の株式会社「海援隊」をもじったネーミングだが、偉人の名に恥じない品質を誇る。

「海援鯛はプロも納得の味。安全安心は当然、姿・形・色・太り具合など、厳しい条件に合格したものしか出さないので、味は天然鯛に引けを取りません。高知須崎のマダイです」

土佐湾は夏は暖かく、冬は冷たい潮流が流れ込む。そこで夏に肉を付け、冬には身を引き締め、程よく脂ののった海援鯛に育てる。黒潮の恵みを100%活かした、今売り出し中の地場ブランド鯛なのだ。

数ある海援鯛メニューの中でも出色なのは「海援鯛焼きリゾット」¥680。

まずおむすびをバター焼きにして、表面が香しくパリッと焼き上がったところで、その上にソテーした海援鯛を乗せる。さらに濃厚なベジヤメルソース(ホワイトソース)をたっぷりかけ、色鮮やかなイクラで彩りを添える。

周囲を飾るのはデミ味噌ソース、デミグラスソースと八丁味噌を合わせたユニークなもの。これが風味をプラスし、鯛のふっくらと甘く柔らかい白身をいっそう引き立てるのだ。

和なら海援鯛の刺身が乗った「海援鯛茶漬け」¥600だろう。ぶりぶりの身にかけるのはお茶ではなく吸地八方ダシだ。おすましの一種で、あっさりとした鰹ダシ、飲んだ後にサラサラツとかき込むにはもってこいの一品だ。

この海援鯛には抗酸化作用のあるビタミンも豊富に含まれているというから嬉しい。

◎めらめらチョイスディナーコース¥3,300は、前菜・サラダ・スープ・メイン料理・ライス各5品目の中から1つずつ選択、組み合わせることができる。また+500でソフトドリンクが飲み放題になる。平日限定。



海援鯛茶漬け ¥600



ほっと  
居酒屋 烹っとめらめら

高知市追手筋1-8-10  
湖月ビル 1F  
☎088-823-4567  
Open 火・水・木:17:00~23:00  
金・土:17:00~2:00  
日・月曜定休日



ご馳走様でした。