

久慈市の道の駅くじ・やませ土風館の地場食材レストラン「山海里」は7日から、新メニュー「三陸まるごと五段重」を販売する。新鮮なホタテや短角牛、蒸しアワビのような食感のキノコ三陸あわびだけなど、五重のタワーに見立てて三陸の食材を豪華に積み上げた。山里、海の恵みを一度に楽しめる、ボリューム満点なメニューで、観光客を中心にアピールし誘客を推進したい考えだ。タワーの高さは約31センチ。中身

道の駅くじ・レストラン

7日から新メニュー

三陸の恵み 五段重ね

は下から、▽イクラとホタテ、ウニ、メカブの丼▽刺し身盛り合わせ▽三陸産ホタテ焼き▽短角牛ハラミステーキと三陸あわびだけ▽地場野菜の天ぷらと盛りだくさんだ。

ホタテはバターとたれで味付けし、その場で貝焼きができるのが特徴。天ぷらは野田村の「のだ塩」を付けて食べる。考案した谷地優一料理長(33)

イクラやウニの丼

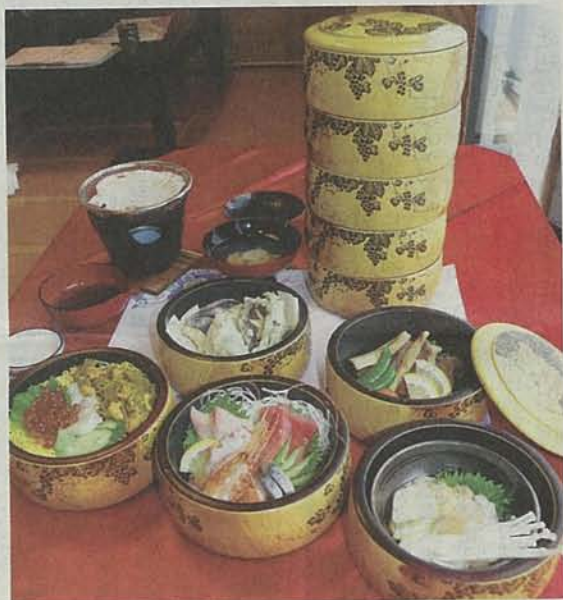
刺し身盛り合わせ

三陸産ホタテ焼き

短角牛ステーキ

地場野菜の天ぷら

は「インパクトがあるメニュー」。いろんな食材を詰め込んだので、多くの人に食べてほしい」とPR。2020年の東京五輪を見据え、海外からの誘客にも積極的に努める方針だ。料金は税込込み5500円。通年で提供し、1週間前までの予約が必要。営業時間は午前11時～午後7時。11月～3月は午後6時まで。問い合わせは地場食材レストラン「山海里」へ。電話0194(66)911111へ。(工藤洋平)



7日から提供される新メニュー「三陸まるごと五段重」