



関越自動車道 越後川口SA(上)
レストラン 火ぼたる

けんさん焼き旬味セット 1,500円(税込)



甘味と香り豊かな「国産枝豆」を、新潟県魚沼産コシヒカリの焼きおにぎりに合わせました。焼きおにぎりにかけるだし汁には、食通も珍重する佐渡産焼きあごの出汁を使用し、出汁茶漬けに仕上げました。

～お品書き～

- 1.枝豆ご飯のけんさん焼き(出汁茶漬け)
- 2.かご盛り(やまと芋磯部あげ、合鴨ロースくわ焼き、鮎の黄味酢、野菜スティック)
- 3.紅ズワイと生湯葉の吉野汁
- 4.胡瓜と牛蒡の三五八漬
- 5.ミルクヨーカンとルレクチェゼリー2色寄せ

【開発ストーリー/こだわり】

「けんさん(剣先)焼き」とは、戦の時代におにぎりを剣の先に刺し、焼いて食べたと言われる料理です。地元食材をこつこつ集め、新潟の美味しい食材を何とかPRしたいと考え作りました。