

2日(火) 19:00~21:00

※完売 **F**

黒木たかっぼ

「黒木の山のごちそう」

3500円(定員30名)



すりおろしたコンニャク芋を「たかっぼ」に入れて茹で上げた「たかっぼこんにゃく」など、飾り気のない、素材の姿をストレートに伝える料理。そのメニュー名からも伝わってくる、元気いっぱい、楽しきたっぷりの味を城壽美香さんのキャラクターと併せて楽しんで!

【おしながき】

- たかっぼ野菜盛り
- ぶさいくごんぼ(ごぼう)
- ねぎねぎばーぐ(大豆ハンバーグ)
- 干したけんこ(たけのこ)
- にんじんのバタみそいため
- じゃっくまめ(インゲンの素揚げ)
- 山芋のたかっぼ蒸し
- さしみこんにゃく
- むかごの塩煎り
- がめ煮 ● だご汁
- ぎんなん飯のおにぎり
- おはぎ



【おみやげ】

- いもまんじゅう/たかっぼ(竹筒の器)

3日(水) 19:00~21:00

※完売 **F**

旧大内邸

「白城の里『旧大内邸』の母の膳」

4000円(定員16名)

【おしながき】

- 季節のお献立
- ※メニューは、その時に採れた野菜などで異なります。

【おみやげ】

- とうがらし酢



旧大内邸の田中真木さん自ら摘んでくる山菜や、仲間の農家が持つてくる旬の野菜を中心に盛り付ける「母の膳」は感動を生む滋味深き味わい。八女の山あいら持つてくる、採れたばかりの新鮮素材。その旬の味を素直に活かす、心温まる母のもてなしをどうぞ!



4日(木) 19:00~21:00

※完売 **F**

夜明茶屋

「有明海をいただきます!の会」

4000円(定員20名)



柳川の魚介類・ワタリガニ・天然うなぎなどを振る舞う魚屋食堂『夜明茶屋』。四代目・金子英典さんの至上の喜びは、有明海ならではの珍味を初めて口にした人の「驚きの表情と満足した笑顔」を眺めること。この味覚の秋、有明海を丸ごと頂きましょう!

【おしながき】

- メカジャ塩ゆで
- イイダコ煮付け
- あぶり2種
- イソギンチャクのから揚げ
- ムツゴロウの刺身と茗荷の和えもの
- 煮付け2種
- 焼き貝柱の茶漬と海茸粕漬



5日(金) 19:00~21:00

※完売 **F**

うきは山の手便

「うきは山の手ごはん会」

3500円(定員30名)

【おしながき】

- 山の幸と柑橘のポタージュ
- ゆむたファームの半熟たまごとクレソンのサラダ
- 秋の根菜のマリネ
- 生木耳のサモサ
- 冬胡椎茸のガーリックソテー
- 粗挽き鶏と豚のハンバーグ
- 鶏と栗と茸のパエリア
- ヴァンシュラン・グラッセ
- (猫の手舎の季節のジャムと共に)
- 他

【おみやげ】

- オリジナルトートバッグ

『ゆむたファーム』の卵の黄身は、本当に綺麗なレモン色。この「色」は、うきはの山の手で、手間暇かけて鶏を平飼いで育てた努力の結晶。その他、どれもこれも手間を掛けて育んだ農家のこだわりを詰め込んだ山の幸の便り。贅沢な一夜を、お届けします。



6日(土) 19:00~21:00

※完売 **F**

リバーワイルド

「葡萄豚の会」

4000円(定員30名)



「葡萄豚」とは、『リバーワイルド』が葡萄を与えて育てた豚のこと。ちなみに、柿豚、桃豚、ミルク豚などもあるという!「うきは」の農家と畜産家。「うきは」の人と人のつながりから生まれた、世にも豪華な極上豚を、アキレス腱まで贅沢に食べ尽くします。

【おしながき】

- 森牧場のモッツアレラチーズと生ハムのマリネ
- 脂身を使ったラルドみたいなウクライナのサーロとシェ・サガラのパン
- ロース、ヒレのグリル、蒸し豚バラ、自然海塩とバルサミコと柿之屋の葡萄のソース
- 作りたて、生ウインナー
- ガイエト
- 豚アキレス腱の煮込み
- デザートは豆乳のムースと白ワインのジュレ。
- 柿之屋のさまざまな葡萄のマリネ添え。
- 他



7日(日) 19:00~21:00

※完売 **F**

うきは百姓組

「うきは百姓組の料理会」

3500円(定員30名)

【おしながき】

- 太秋柿のサラダ
- 梨と新米のスープ
- 海の幸とドライフルーツのマリネ
- 百姓組のトマトごはん
- 葡萄豚とドライ目峰のポットロースト
- すっぴんドライフルーツのはちみつパルフェ(桃の赤司さんのお父さんの日本蜜蜂で)
- 他



「くだもの」を極シンプルに、ちくごの食材と組み合わせ、それぞれの素材の良さを最大限に引き出します。サクサクしている柿と、トロツとした柿の食べ比べなど、くだものをより深く味わえる趣向もあり。ドライフルーツを使った料理は、自宅でも楽しめるレシピ付き!

