



料亭山田屋 女将
山田 喜美代 さん

料亭
山田屋

USUKI
SARAYAMA



うすき皿山 社長
宇佐美 裕之 さん

『美旬』を提供する ふたつの料理店

白杵の食文化を代表する二つの名店
「料亭 山田屋」と「うすき皿山」が思考を凝らして
「白杵の美しい旬」を表現しました。

『美旬』で使用されている白杵・大分の代表的な食材とお飲み物



白杵ふぐ



白杵カボス



椎茸



ほんまもん農産物(野菜)



アワビ



有機茶



白杵地酒



安心院ワイン

- ・お料理の内容は季節や諸事情により変更になります。
- ・地酒や安心院ワイン、有機茶とのマッチングをお楽しみいただけます。
- ・アレルギーがある方は事前にご連絡ください。
- ・お申込みは90日前までにお願ひ致します。
- ・詳細はお電話またはメールにてお問い合わせください。



一般社団法人 白杵市観光協会

〒875-0041 大分県白杵市大字白杵100番2
TEL 0972-64-7130 FAX 0972-64-7117
E-mail: info@usuki-kanko.com



公式サイト

美旬

USUKI VENUE プレミアムメニュー

「美旬」七つの信条

- 一、白杵の美しい旬を感じられること
- 二、美味しく、健やかに、そして幸せになれること
- 三、白杵の伝統の技を堪能できること
- 四、地に近い食材を生かすこと
- 五、生命力あふれる旬の恵みをいただくこと
- 六、お酒やお茶によりその魅力をさらに膨らませること
- 七、器との調和を愉しめること



白杵の豆花【うすき皿山】

台湾発祥のスイーツ「豆花」を、白杵の“ほんまもん野菜”で食事風にアレンジしました。白杵産の大豆を100%使用し、なめらかな口当たりと豊かな香りを実現しました。



海の玉手箱【山田屋】

お酒との相性を大事にしてきた先代大将と現料理長の創意工夫が詰まった山田屋オリジナルの玉手箱は、ふぐ皮の酢味噌和え、ふぐのすり身を裏白に用いた原木椎茸、パッテラのふぐ三品に加え、鮑の柔煮とホワイトコーヒープリンが並びます。白杵らしさ溢れる究極の前菜です。



里の旬【うすき皿山】

地元の新鮮な旬の有機野菜を18種類厳選し、それぞれの風味を活かした料理法で仕上げたお浸しです。天候や時期により変わる野菜だからこそ、その瞬間にしか出会えない自然の恵みを味わってください。



季節のポタージュ【うすき皿山】

旬の有機野菜（かぼちゃ、人参、玉葱）を塩だけでじっくりと煮込み、旨味を引き出した濃厚なポタージュにテリーヌを添えました。四季折々の食材で表情を変える一品、移ろう季節の彩りと味わいをお楽しみください。



ふぐ刺し【山田屋】

白杵ふぐは新鮮なとらふぐを捌くので身が厚いのが特徴です。白杵でしか味わえない弾力あるふぐを山田屋特製のぼん酢とカボス塩でお楽しみください。



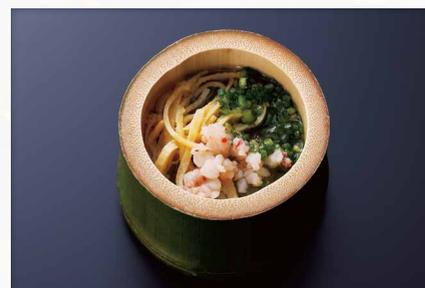
ふぐのから揚げ【山田屋】

先代大将は、から揚げにも大変こだわりました。天ぷらを食べた時のようなサクッとした食感は、全国のふぐ通に大人気の一品です。



オーガニック・ローストビーフ【うすき皿山】

牛が生きていた時間の尊さが詰まった、循環型畜産の宝牧舎（別府市東山）の牛肉を使用しました。自然の野草を食べて育った安心安全な食材です。有機の紅くるり大根で飾りつけました。



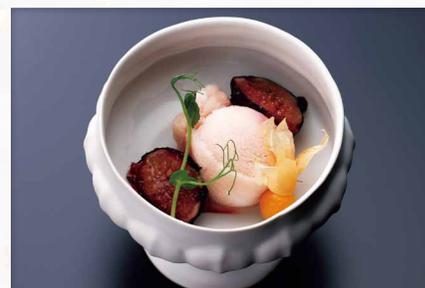
茄子素麺【山田屋】

9月から茄子がもっとも美味しい季節を迎えます。白杵で収穫した茄子を素麺風に仕立て、大分県産の車エビを添えた爽やかな一品です。竹の器に盛られた爽やかな一品は、残暑を忘れさせてくれるとともに、実りの秋の訪れを知らせてくれます。



ふぐのおこげあんかけ【山田屋】

中国四川省がルーツのおこげ料理を山田屋は日本料理にアレンジしています。コラーゲンたっぷりのふぐ皮のあんかけをおこげの食感と香ばしさが引き立てます。



季節のデザート【うすき皿山】

完熟したイチジクを贅沢に使ったタルトです。みずみずしい果肉の自然な甘みと、香ばしい生地、なめらかなクリームが重なり合い、豊かな調和を奏でます。旬ならではの果実の味わいを、中国の古樹紅茶とともに、料理の余韻としてお楽しみください。