

CHEF'S RECIPE

AUTUMN



GRAX
OCEAN VILLAGE
NAGASAKI

DIP SAUCE



野菜のディップソース 2 種は
他メニューとの相性も良い
ので、たっぷりご用意して
おります。アレンジメニュー
をぜひお試しください

APPETIZER

NAGASAKI BBQ

プランによってお肉の内容は異なります



CHEF'S POINT

お肉の味わいを引き立てる特製ソース



長崎和牛

金蝶ソース甘だれ

クリップを外した後、30秒ほどしっかり揉み込み、10分ほど置くとより風味豊かな味わいになります



雲仙ポーク/バックリブ

BBQ ソース

焼き目が付くよう焼き、特製 BBQ ソースを溢れるほどたっぷりつけるとやみつきポークに！



長崎ハーブ鶏

塩麴にんにく

グリルの上段にチキンを置き、弱火で蓋を閉め時間をかけて焼くと、よりジューシーに！

ARRANGE RECIPE



ご飯がすすむBBQ丼

ご飯にお肉を乗せて野菜ディップの“柚子明太ソース”をつけるとご飯がすすむ BBQ 丼！



あっさり味わう

お肉と“長崎生七味”をサンチュで包むとあっさりとした味わいに！

PREMIUM SEAFOOD BBQ

海鮮が含まれないプランもございます



CHEF'S POINT

海の幸を存分に味わう



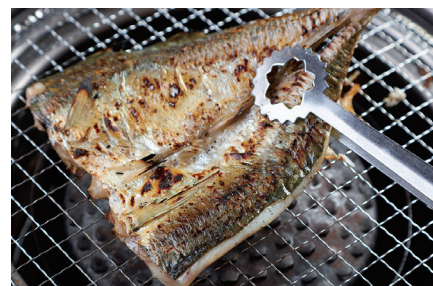
サザエ

口を下に向けて焼くと身が取り出しやすくなります。グツグツと海水が出てきたらひっくり返して調味料を入れます



月日貝

月日貝は繊細な甘みがあるため、最初は何もつけずにそのまま食べるのがおすすめです



鱈の干物

皮を下にして弱火で火を入れます。脂がジュワッと出てきたら裏返し旨味を閉じ込めます(裏返しは1回限り)

ARRANGE RECIPE



サザエ

オイスターぽん酢

サザエの磯の香りにオイスターぽん酢の旨味と酸味が重なり、お酒もご飯もすすむ深い味わいに



月日貝

あおさバター

月日貝の繊細な旨みにあおさの香りとバターのコクが重なり、奥行きある味わいに



長崎干物

柚子明太マヨ & ご飯

干物の塩気と脂に、ゆずの香りと明太マヨソースのコクが絡み、白米が止まらない極上の味

NABE

プランによって具材は異なります



CHEF'S POINT

強火でグツグツ煮込むことで コク深い坦々胡麻スープ鍋に

強火で煮込み鶏の脂と出汁が激しく混ざり合うと、スープは白濁し乳化します。透明感のある塩味から、まろやかでコク深い濃厚な味わいへと変化し、力強い旨味が口に広がります



ARRANGE RECIPE



with 自家製 長崎生七味

柚子胡椒と唐辛子の辛味に、枇杷ジャムの甘みと胡麻のコクが絡み合い、奥深い旨味が山海鍋の味わいを格上げします



with オイスターぽん酢

牡蠣の濃厚な旨みがスープに深みを与え、ぽん酢の酸味が後味を引き締める、重厚かつキレのある極上の味わいが楽しめます



SWEET POTATO PIE

CHEF'S POINT

じっくりと焼き上げて
とろけるような味わいに

- 1 グリルを **200℃** に温めた、**弱火**にし、
上段に乗せて蓋を閉めてください
- 2 **15分～25分**じっくり焼き上げると
完成です



時々グリルの中をチェック！

.....
弱火でじっくり焼くと外はサクサク、中はクリーミーに
表面が焦げそうな場合は、火力をさらに弱めてください