



塩麴の アクアパッツァ

塩麴がなじみ、各魚介の旨味が混ざり合って極上の風味を醸し出す一品。魚介のエキスタっぷり。汁までおいしくいただけます

●季節野菜の塩麴グリル 盛り合わせ



有機栽培ものを中心に厳選した季節の野菜を使用。ローズマリーの風味と塩麴のシンプルな味つけで、野菜の旨味を引き出して

●大和芋と豆腐しんじょう 塩麴あんかけ



山芋と豆腐のたねに、白きくらげ、しいたけを加えたもの。あんかけの塩麴は火を止める直前に加え、酵素が生きたまま提供

東京都墨田区両国3-24-10 エコロビル2F
☎03-3632-3933
JR両国駅東口より徒歩3分
営業11:30~15:00 (L.O. 14:30)、17:00~20:00 (L.O. 19:00) ④日曜、祝日
<http://www.genmaikoso.co.jp/>
※写真はすべて春の塩麴コース¥3500(要予約)より。単品(予約不要)もあり

店長・料理長
鍵山茂樹さん



●4種類のソースでいただく前菜



魚介や野菜に、4種類のソースを添えて。
[左上から時計回りに] 塩麴味噌、塩麴トマト、塩麴オリーブオイル、香油

食による健康づくりを 18年間実践してきた店 ならではの発酵食を

元氣亭

玄米を中心とした自然食レストランとして、18年間人気を博してきたお店。発酵健康食品を製造・販売する会社「玄米酵素」が運営しているだけあって、そのメニューには健康づくりへのこだわりが詰まっています。

「ここは、会社設立以来40年間、社長が提唱している『玄米を中心とした正しい食生活』の実践の場です」と店長の鍵山さん。もともと探究心旺盛なこともあって、塩麴メニューの開発にあたっても並々ならぬ研究を重ねたといいます。「発酵と健康にこだわる会社ならではの、本物の味を味わっていただきたいです」



土台となる床下には炭を敷き詰め、自然素材を生かした内装に。食材だけでなく店全体が健康を考えた造りになっています