

いにしえ  
古と今が響きあう  
二人の匠、十品の味わい

旬の地元食材を使って、伝統食を受け継ぐ料理人と  
新たな味を追求する料理人が十品の料理を持ち寄りました。

稲葉家下屋敷という特別な空間で、  
白杵食文化の古と今を味わうひととき。  
ようこそ『USUKI VENUE』へ。



- ・お料理の内容は季節や諸事情により変更になります。
- ・地酒や有機のお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日前までをお願い致します。
- ・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 臼杵市観光協会

〒875-0041 大分県臼杵市大字臼杵100番2

TEL 0972-64-7130

FAX 0972-64-7117

E-mail: info@usuki-kanko.com



公式サイト

USUKI VENUE  
プレミアム稲葉メニュー

古今





## 受け継ぎ伝えてゆく、伝統の技と心。

殿様が食べた本膳料理や庶民の味など、時代や格式の枠を超えた伝統料理を揃えました。味わいの向こうに、質素儉約を旨とした白杵藩主・稲葉家の気風が薫ります。

山本 喜文 さん 「日本料理 喜楽庵」社長

「京都調理師専門学校」卒業後、京都の旅館「美山荘」で日本料理を修行し、1999年に帰郷。2016年に五代目社長となる。店の暖簾を守りながら、白杵市に残る本膳料理などの食文化も発信し続けている。



## すべての手間は野菜のおいしさのために。

栄養豊富な土で有機栽培された、白杵の「ほんまもん農産物」。生命力あふれた野菜の持ち味をさまざまな技法で引き出しました。旬の野菜が主役の創作料理です。

宇佐美 友香 さん 「USAMI finefood」代表

大阪芸術大学工芸学科でアートを学び、夫となる宇佐美裕之と出会う。玄米菜食の家庭で育ち、幼い頃からオーガニック生活を実践してきた。野菜ソムリエやフードコーディネーターなどの資格を持つ。



### ヒレ吸物 (白杵 祝いの出たて膳より)

鯛の尾びれを処理して碗に添えた、格式を感じる吸物。本膳料理では本来、最後に出される特別な一品。



### 白杵の宝箱

郷土料理を味わう前菜。殿様の料理であるいり酒と、庶民の味の胡麻豆腐やきらすめしをひとつの箱に収めた。



### ふぐ刺し

白杵の名物料理で、新鮮なふぐをさばくので身が厚めなのが特徴。独特の食感と旨みを自家製ポン酢で味わう。



### 鯛とろろ

エソの身をすり、出汁と味噌で味を整えた。安価なエソを使っても「鯛」と呼んだ、庶民の工夫を感じられる一品。



### 鯨寒天

「喜楽庵」二代目が考案した和菓子。昆布と道明寺粉を使い、横から見ると鯨の腹に見えることから鯨寒天と呼ばれている。



### 白和え最中

生クリームと醤油、ゴマペーストを泡立てて白杵の季節の果物と合わせ、無農薬米で作った最中ではさんだ前菜。



### 野菜のテリソース

白杵の野菜を詰め込んだテリソース。洋風な見た目にお浸し風の味が新鮮で、手作りソースが野菜の旨みを引き出す。



### 春巻き

生の野菜を包んで揚げることで蒸し焼き状態となり、野菜本来の旨みや甘みがきわ立つ。



### 茶台寿司

白杵の郷土料理をアレンジ。彩り鮮やかな季節の野菜を使い、下には大葉などを敷いた3種の茶台寿司。



### デザート

白杵の果物を使ったソルベなど、素材の味を生かしたデザート。地元コーヒー店で独自ブレンドしたコーヒーとともに。