

# Kaji synergy restaurant

カジ シナジー レストラン



## お野菜のコース 8,800円 \*3日前までの予約

•Vegetable Course 8,800 yen \*Requires reservation 3 days in advance.  
•고노하나 런치코스 1,650엔

•木之花午市套餐 1,650日元  
•木之花午間套餐 1,650日圓

### お品書き/Menu Items/菜单/차림표/菜单

#### ①菊芋のスープと安納芋のフリット

#### Jerusalem Artichoke Soup and Sweet Potato Frites

The soup is made with stir-fried Jerusalem artichoke, vegetable soup stock and milk. The frites are made by grilling sweet potatoes on a stone grilled first, mashing it, and then forming its shape before deep-frying.

#### 菊芋湯と油炸安納芋

把菊芋慢慢炒熟用蔬菜熬成的汤汁加入牛奶煮制而成的汤，把烤熟的安纳甘薯搅碎成泥状再重新捏成团放入油锅煎炸。

#### 돼지감자 스프와 안노(안나) 꿀고구마 프리또

충분히 볶은 돼지감자에 채수와 우유를 부어 끓인 스프. 자갈에 구워 채에 거른 꿀고구마는 모양을 잡아 기름에 살짝 튀기고 플레이팅.

#### 菊芋湯與油炸安納芋地瓜

調理法→將菊芋慢慢翻炒後，加入蔬菜高湯與牛奶做成湯；將石烤安納芋過篩，重新塑型後稍微炸過並盛盤。

#### ③根菜のカポーナータと高菜

#### Root Vegetables Caponata and Mustard Greens

Various root vegetables cooked separately to make the caponata (stewed vegetables) dish. To serve, wrap the caponata fillings in mustard greens.

#### 意式蔬菜煮和芥菜

先把各类根茎类蔬菜分别翻炒，把夏天的罗勒叶用香味浓郁的芥菜来代替做成蔬菜卷。

#### 뿌리채소 카포나타와갓

다양한 뿌리채소를 따로 볶은 카포나타에 여름 바질 대신 향이 강한 갓을 말아 결들임.

#### 西西里島燉菜與芥菜

調理法→將各種根莖蔬菜分別炒過後做成西西里島燉菜，以具有高度香氣的芥菜代替夏季羅勒包覆後油炸而成。

#### ⑤里芋と竹炭のパン粉のフリット、野菜のクレソン

#### Taro and Bamboo Charcoal Bread Crumb Frites, Watercress Vegetables

Steamed taro formed into a fish fillet shape, and then breaded with bamboo charcoal bread crumbs to create the frites. The wild watercress used in this dish grows naturally in the unpolluted mountain rivers.

#### 油炸竹炭芋艿饼、西洋菜

把蒸熟的芋艿搅烂再做成饼沾上竹炭面包粉油炸，并配上没有任何污染的野生西洋菜。其独特的辛辣味和香味作为替代芥末的一种天然佐料。

#### 토란과 대나무숯 빵가루 프리또, 야생 크레송

토란은 짜서 자른 생선 모양으로 만들고 대나무숯 빵가루를 묻혀 튀긴 프리또에 맵고 쌈祓한 맛과 풍부한 향의 크레송(불냉이)을 머스터드 대신 결들임. 야생 크레송은 생활하수가 유입되지 않는 산정상의 맑은 시냇가에서 자생하는 것을 사용.

#### 油炸竹炭里芋魚片搭西洋芹

調理法→將里芋蒸熟，塑形成魚肉切片的形狀，裹上食用竹炭粉後油炸；野生西洋芹採用無汙水排放、天然生長於山頂河流的西洋芹。辣味、味道、香氣都很豐富，因此作為芥末的代替品來搭配。

#### ⑦有明一番海苔のリゾット

#### Ariake Seaweed Risotto

Risotto cooked in a shellfish broth. The same broth is used to make the sauce with the seaweed. Both shellfish and seaweed are from the Ariake Sea.

#### 有名海海苔饭

选用有明海的海鲜贝壳类熬制的高汤制作成的意大利海鲜饭，并配上有明海海苔制作的海苔酱。

#### 아리아케 최상 김 리조또

아리아케해에서 채취한 조개로 낸 육수로 리조또를 끓이고, 조개 육수와 아리아케해 김으로 만든 소스를 결들임.

#### 有明一番海苔燉飯

調理法→以在有明海所捕撈到的貝類熬製高湯後用來燉飯，之後再以該貝類熬製的高湯與有明海苔做成醬汁淋上。

#### ②渋柿とシェブールのサブレ

#### Astringent Persimmon and Chèvre Biscuits

Pickled astringent persimmons; chèvre (goat milk cheese) sandwiched in between the biscuits and topped with mimolette cheese (hard cheese).

#### 柿饼和雪佛兰奶酪的油酥脆饼

把柿饼做成西式泡菜，配上脆脆的油酥饼，中间夹入雪佛兰奶酪(山羊乳乳酪)，在最上层再放上米莫雷特芝士。

#### 朋감과 쉐브르 사브레

朋감으로 담근 피클을 바삭한 사브레 쿠키에 결들이고 사브레 쿠키 사이에는 쉐브르 치즈를, 쿠키 위에는 미모레트 치즈를 얹음.

#### 涩柿與山羊起司脆餅

調理法→將涩柿做成泡菜後搭配酥脆的圓形脆餅，在泡菜與圓形脆餅之間放山羊起司，並在上方灑上米莫雷特起司。

#### ④栗とジャガイモのタルティーヌ

#### Chestnut and Potato Tartine

Chestnut and potato puree is spread across whole wheat bread, topped with fresh slices of chestnuts.

#### 板栗和土豆味法式三明治

把板栗和土豆搅成泥，涂在全麦粉做的面包上，最后摆上切成片的板栗。

#### •밤과 감자 타르틴

전립분으로 만든 빵 위에 밤과 감자로 만든 퓨레와 생밤 슬라이스를 올린 타르틴(오픈 샌드위치)

#### 栗子與馬鈴薯的開放式三明治

調理法→將栗子與馬鈴薯煮熟壓成泥，塗抹於全麥麵包上作成開放式三明治，再於其上放上生栗薄片。

#### ⑥原木シイタケのハンバーガー

#### Shiitake Mushroom Burger

Risotto cooked in a shellfish broth. The same broth is used to make the sauce with the seaweed. Both shellfish and seaweed are from the Ariake Sea.

#### 原木香菇汉堡

把原木香菇清蒸后，用各种根茎类熟菜和白豆角做成的蔬菜泥夹在中间烧烤，肉质厚厚的原木香菇就如汉堡一样。

#### •원목 표고버섯 햄버거

살짝 찐 원목 표고버섯에 다양한 뿌리채소와 흰강낭콩으로 만든 퓨레를 끼워넣어 구움. 햄버거번 대신 원목 표고버섯을 사용.

#### 原木香菇漢堡

調理法→將原木香菇稍微蒸過後，夾入各種根莖蔬菜與白腎豆泥後燒烤。是一款以原木香菇取代漢堡麵包製作的料理。

#### ⑧柑橘のジェラートパンナコッタ

#### Citrus Gelato Panna Cotta

The panna cotta is made with pomegranate milk, and served with gelato made from grapefruits, various citrus and pepper.

#### 柑橘味冰淇淋意式奶冻

石榴味的意式奶冻配西柚、柑橘、胡椒等制作的冰淇淋。

#### 감귤 젤라또 판나코타

석류와 우유로 만든 판나코타에 자몽과 다양한 감귤류, 후추로 만든 젤라토를 올림.

#### 柑橘義式冰淇淋與奶酪

調理法→以石榴鮮奶作成義式奶酪，搭配以葡萄柚、數種柑橘、胡椒所製作的義式冰淇淋。