

鴨メニュー

当店の鴨は“あいち鴨”を使用しております。



あいち鴨は国産の合鴨。しかも愛知県豊橋市で飼育されています。あいち鴨の特徴はなんといっても、脂!!脂のとける温度が26度と低いため、特別な風味、旨味と一緒に口の中で溶け、まろやかに広がります。なぜそんな肉質になるのか??その秘密は飼育環境にあります。あいち鴨はとても神経質でストレスによって発育が遅くなり肉質や味が左右されます。しかし、あいち鴨は広大な土地で平飼いをし、ストレスのない環境でのびのびと飼育されています。またエサも大麦、マイロを成分とした独自の配合であげています。そして、処理工程も特徴的です。脱毛作業時に鮮度を保つ肉の薄膜は傷ついてしまうと劣化してしまいます。その作業を手作業で行い肉の薄膜を守り、鮮度の良い状態で出荷されます。当店で取り扱うあいち鴨は、12時間以内にマイナス30度の送風付冷蔵庫で一気に急速冷凍し、「熟成が完了する前の状態」で入荷しています。つまり最良のタイミングでお客様にお届けできるのです。こだわりにこだわらぬいた、あいち鴨1日の生産数は70羽限り。本物の味をご堪能ください!!

国産と欧米産の違い

	欧米産	国産
肉厚	国産の約半分	均等で厚い
肉色	ピンク色	濃い赤色
調理時の縮み	非常に大きい	少ない
肉味	水っぽく淡泊	日本人好み
肉の硬さ	柔らかい	適当な歯ごたえ



①愛知県屈指の鴨農場、鶴殿ファームの鶴殿よしえさん。
②③あいち鴨のひな。



あいち鴨冷菜6種盛り合わせ
(タタキ、モモハム、コンフィ、レバーペースト、鴨味噌)
当店一押し!
あいち鴨を十分に堪能できる一皿。2,500(税込)



あいち鴨のたたき
表面をさっと炙っただけの、あいち鴨だから出来る一品。鴨本来の味を是非、味わってください。
1,200(税込)



あいち鴨レバーのコンフィ
75℃の香草オイルの中でじっくり火を入れました。生ではなく、火を入れたのではない、ねっとりとした濃厚な味をご堪能ください。
680(税込)



あいち鴨ハツのコンフィ
75℃の香草オイルの中でじっくり火を入れました。生ではなく、火を入れたのではない、ねっとりとした濃厚な味をご堪能ください。
750(税込)



あいち鴨の生ハム
あいち鴨の胸肉を1週間塩漬にし余分な水分を抜き旨味を凝縮しました。仕上げにかけた燻製の香りが口の中で余韻を残します。
1,500(税込)



あいち鴨のモモハム
あいち鴨のモモ肉を3日間塩漬にし旨味を凝縮しました。火を入れると固くなるも肉を70℃の低温でじっくり火を入れました。しっとりして、かつ、旨味を感じさせる一皿です。
980(税込)



あいち鴨のメンチカツ
庶民の味をあいち鴨で。口いっぱい肉汁があふれます。他では味わえない一皿。
400(税込)



あいち鴨のレバーペースト
あいち鴨のレバーは嫌なクセが一切ない! レバー本来の味を十分に味わってください。
680(税込)



あいち鴨のパテ
しっとりとした肉の旨みを味わえる一皿。一緒に添えた鴨に相性の良い葱のピューレとともに。
780(税込)



炙り鴨味噌 新鮮野菜添え
鴨の肉味噌で野菜を。忍ばせた柚子の香りと炙ったことによる味噌の香ばしさが食欲をそそります。
980(税込)



あいち鴨のラグースパゲティ
柔らかく煮込んだ鴨とたっぷりの野菜の旨みが生きてます!自慢の一皿。
1,380(税込)



あいち鴨首皮と白葱のアヒージョ 柚子の香り
コラーゲンたっぷりで旨味の強いあいち鴨の首皮。パケットにたっぷりしみこませてお楽しみください。美容効果も!
980(税込)



ガーリックトースト(4カット)
自家製ガーリックバターをたっぷり。
400(税込)



あいち鴨のレバーとハツのソテー
絶妙な火の入れ方でしっとり仕上げました。一緒に添えた薬味の相性抜群。
1,400(税込)

『はてな』にAnswer

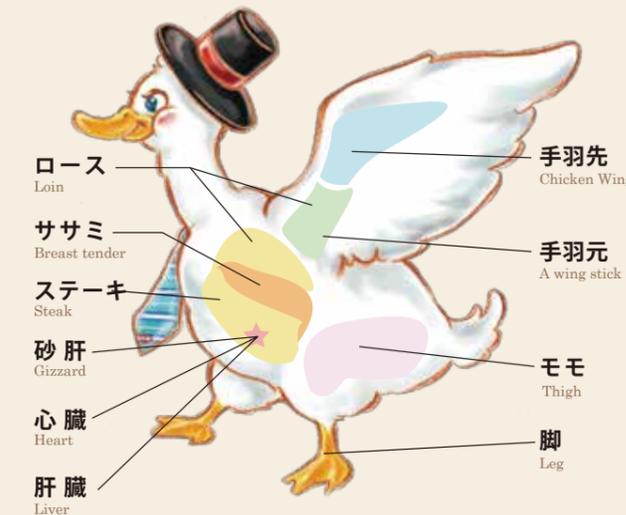
コンフィって?

コンフィは焼くのではなく、オイルで煮る調理法。ヒタヒタの油脂の低い温度でじっくり加熱。実は見た目以上に、手間をかけた料理です。フランス南西部発祥で、もともとは冷凍技術のない時代に肉の保存のために考えられたもの。低温で煮ると保存性が高まるだけでなく、肉を柔らかく仕上げる事ができ、肉汁を逃さずに仕上げる事ができるのです。

ペースト?パテって?

ペーストとは裏ごしをして滑らかにしたもの。パテとは具材を細かく刻みミンチ状に調理したもの。パテはペーストより肉々しい食感です。

部位の名称って?



鴨はヘルシーなだけじゃない! 詳しくは裏面をご覧ください。