

水道町スイーツ祭り

第5弾 『桃』の巻

Suidochō Sweets in Kumamoto

水道町スイーツものがたり

熊本市の中心部・国道3号線沿いにある「水道町」。たくさんの方が集うこのまちに店を構える9店舗が一緒にあって、くまもとが全国に誇る県産品をつかったオリジナル菓子を創作しました。

『水道町スイーツ』ののぼりが目印。おいしい農産物と職人の技の結晶、「極上のスイーツ」をどうぞ。

『桃』のはなし

好きな果物の上位に必ずランクインすると言っているほど人気の「桃」は、バラ科サクラ属の落葉小高木で、熊本県では100haで栽培され、年間約520トンが生産されています。

桃は1年間を通して気温7.2度以下が1000時間以上ある場所でないとう栽培が難しいとされ、当県では山間部を中心に栽培されており、台風の季節前に出荷が終わる早生桃の産地です。

今回の水道町スイーツ「桃」は「JA 熊本うき」さんにご協力いただき、糖度が高くなるよう「無袋」で栽培された「ちよよめ」、「はなよめ」、「旧川白鳳」など白桃を中心にした品種でお届け致します。



水道町

JA熊本うき
桃生産者部会
高田 あや子 さん

2010年6月2日(水)～8月31日(火)まで

1 郷作 とくー 郷土料理

イートイン

バーミヤン
コース料理のデザートとして 単品 ¥350
(ご希望があれば)

もものパンナコッタに、和の代表的な小豆をのせて和のデザートに仕上げました。桃と小豆、黄色のコラレーションをお楽しみください。

提供時間 11:30～14:00(月～金) / 17:30～23:00
定休日: なし

2 スペイン料理 トレス スペイン料理

イートイン

メロコトン・アル・ソコ ¥500
(白桃のコンパニオン)
1日10食限定

スペインで愛されているスモモ酒「ソゴ」の桃漬けです。個性あふれる酒の香る桃の味!でもノンアルコールです。夏にぴったりのデザート。

提供時間 12:00～14:00 / 17:30～22:00
定休日: 日曜日

3 TRATTORIA ROSSO イタリア料理

イートイン

桃のグラタン ¥550
(マスカルポーネと桃のセミフレッドをミックス)

香り高い熟した桃のグラタンと冷たいマスカルポーネのセミフレッドの味のコントラストとハーモニーを存分にお楽しみください。

提供時間 11:00～15:00 / 17:00～23:00
定休日: 毎月第1・3火曜日

4 ハルズ・バー スペイン風 居酒屋

イートイン

桃のカクテル ¥500
(ムース仕立てミントディの香り)

熊本産の桃をミントディでコンポートして、口溶けのいい桃のムースの上にのせてみました。夏らしいさわやかな香りをどうぞ。

提供時間 11:30～24:00
定休日: 火曜日

7 米白餅本舗 和菓子

イートイン

もちー白桃 1コ ¥130

白くぶるの桃のお餅の中に、桃の漬けたつばりの生クリームと桃のジャムが入った大福です。桃・桃・桃の三重奏をお楽しみください。

提供時間 9:00～19:00 (日曜日～15:00)
定休日: 火曜日

8 レストラン高田 フランス料理

イートイン

桃のスーとブランマンジェ ¥525
(デザートのみ、のまは不可)

桃のスーとブランマンジェのコラボです。清涼感のある夏にぴったりのデザート。お食事の後に是非お楽しみください。

提供時間 11:30～14:00 / 18:00～21:00
定休日: 火曜日

5 ビストロ・バサージュ フランス料理

イートイン

桃色吐息 ¥500
コース料理にプラス/ランチ時は+200円

生の桃のカラメリゼ、桃のジュレ、桃のペースト...三種三味の桃のアンサンブルです! 桃色吐息を是非ご賞味ください。

提供時間 11:30～14:30 / 17:30～21:30
定休日: 日曜日

6 メルバグ熊本 レストラン・バル 洋食 和食

イートイン

ピーチタルト ¥380

タルト生地の中に桃の角切り、その上に桃のジャム、カスタードと生クリーム桃のコンポート、桃三味のケーキをお試しあれ。

提供時間 12:00～20:30
定休日: なし

9 ONE MORE フレッシュジュース&フードバー

イートイン

桃のジュース ¥550

贅沢な桃をふんだんに使ったジュース! そのまま食べたりお飲みください。お食事の後に飲んでもらいたいジュースです。

提供時間 18:00～翌3:00
定休日: 日曜日

★ SEED & PLANTS CHITOSE にて

桃の言葉をお伝えします! 詳細な場所をのぼりに掲載しています! 期間中数量限定!

提供時間 9:00～18:30
定休日: 第2・4日曜日

「桃」青果販売も
あります

* 桃の産地については熊本県産のみを使用する予定でしたが、運搬の影響で産地栽培ものが被害を受け、一部に国産の桃を使用する場合があります。

