世界が認めた伝説の料理人とコラボ決定！

CAFE ZENON & ZENON SAKABA × フードマスター 菱江隆シェフ

菱江シェフ開発の絶品無添加ソースで熊本の肉と野菜を食べよう！

「料理は愛情」

そんなありふれた言葉、しかし今だからこそ大切にしたい言葉。
家族や大切な人に美味しくて体に負担の少ないものを食べさせたい、
そう考える当たり前の気持ちこそが「愛情」です。

愛情とは思いやること。
日本大使館・領事館の料理長を経て海外 10 カ国以上で高級ホテルの総料理監修などを経てきた菱江シェフが日本に戻り感じたのは食品添加物のあまりの多さでした。
日本の子どもたちが添加物だらけの食品を当たり前のように食べる姿を目の当たりにし、昔母親が作ってくれた安心安全で素材の味を大切にした無添加料理の大切さを改めて感じました。

そこで彼は美味しい無添加食の文化を少しでも広げることが自分にとっての最後の仕事とし、熊本県阿蘇の雄大な自然に囲まれた南小国町を拠点に無添加食品の製造、全国の料理人や飲食店への指導などを通して、食の安全と愛情料理の発信を行っています。

自分の子どもや大切な人に食べて欲しい料理・・・
そんな『料理は愛情』という食の原点に立ち戻ったコンセプトに我々は深く共感し、
菱江シェフに学び、この度コラボが実現しました。

無添加とは思えないほど濃厚で、素材の美味しさを引き出したソースやドレッシングで食べる熊本の絶品お肉や野菜を是非一度お試しください！

★菱江シェフマークが付いたコラボメニューをチェックしよう！

【菱江隆シェフ　プロフィール】
フードマスターライセンスを取得。海外活動における日本大使館総料理長や３ダイヤモンドクラスの総料理長、ミシュラン３つ星クラスの料理長を歴任。現在ではその職歴を活かし、熊本県阿蘇で無添加食品加工を専門とした工場を経営しながら、全国の料理人や飲食店への指導を通して、食の安全と愛情料理の発信を行っている。

【フードマスターライセンスとは】
アメリカ国務省が推奨する３カ国以上の料理に精通し、試験に合格した者が取得できます。海外のミシュラン３つ星３ダイヤモンドホテルの新規開業にあたり、総料理長を含む料理人への指導、育成、オリンピック選手村の食事プロデュースを行うことが出来る「食のエキスパート」です。難関資格であり、保持者は世界に 100 名ほど。日本在住者では現在、菱江 隆シェフ１人のみです。

ZENON 料理長
松島 学

この度、様々なご縁があり、熊本の阿蘇にて、菱江シェフの下で学ばせて頂きました。
損得などを考えずに我が子や家族に、より美味しく食べてもらおうという探求心にハッとさせられ飾らない、アットホームな味わいと細部に渡る心遣いに、初心にかえる気持ちを呼び戻されるような感覚を覚えました。菱江シェフの膨大な場数と経験により、難しいことをあたかも簡単そうに立ち振る舞う本格的なプロの仕事にご一緒に働かせて頂き圧倒されました。
料理人としての、美味しく食べて頂きたいという軸となる真の気持ちから、これらのコラボメニューが生まれました。
是非一度お召し上がりください。

菱江シェフ開発の無添加ドレッシング、ソースは店頭でも大好評販売中！

ご家庭でも無添加の美味しさを召し上がれ♪
大切なあの人へのお土産にも◎

Lunch Menu

11:30-15:00
(L.O.14:30)

※ライス大盛り+¥100
※全てスープ付き
※全て税込の金額です

DONBURI -丼-

※スープ付
大盛り+¥110

九州産特選黒毛和牛の赤身を食べるローストビーフ丼（選べる3種の無添加ソース）

¥1,380

ZENONといえばローストビーフ。産地を厳選し、こだわりの製法で作り上げています。ローストビーフのソースを菱江シェフ特製無添加ソース3種(ジャポネソース,ステーキソース,椎茸胡麻ソース)からお選びいただけます。

ジャポネソース
玉ねぎ、しょうゆ、みりん、生姜、にんにく・・お肉料理を引き立てる素材をブレンドしたお肉のためのソースです。

ステーキソース
シンプルかつ、一切無駄のない無添加ステーキソース。お肉にはもちろん、淡白なお魚にも相性抜群です。

椎茸胡麻ソース
甘味のあるゴマドレッシングにシイタケの旨味が加わった無添加ソース。しっかりとした味わいでサラダはもちろん、ステーキにかけても美味しくお召し上がりいただけます。

世界が認めた伝説の料理人、フードマスター菱江隆シェフが

開発した無添加ソースやドレッシング、カレーや唐揚げなどが、ゼノンのメニューに続々登場！

自分の子供や大切な人に食べて欲しい安全安心で、しかも美味しい料理・・・そんな『**料理は愛情**』という食の原点に立ち戻った菱江シェフのコンセプトに深く共感し、当店の料理長が菱江シェフに学び、この度コラボが実現しました。無添加とは思えないほど濃厚で、素材の味を引き出したソースを是非一度お試しください！

★菱江シェフマークが付いたコラボメニューをチェックしよう！

熊本直送の厳選食材をZENONで堪能しよう！

熊本の震災復興の為にCAFEZENON&ZENON SAKABAはOPENしました。
熊本から食材を直送してもらう事で新鮮な食材を仕入れお客様にご提供する事が出来、地域の活性化にも繋がります。熊本は大阿蘇鶏にりんどうポーク、あか牛、ジャージー牛に馬肉といったブランド肉は勿論、更に美味しい野菜や果物の宝庫なんです。
料理長が直接熊本へ出向き、厳選した食材のみを使用しております。

CURRY -カレー -

火の国カレー（カレー2種相盛り）

¥1,380

自家製馬肉のキーマカレーミネラルをたくさん含んだ馬肉を使った珍しいカレー。菱江シェフ特製の無添加オリジナルカレー。見た目もカレーの相性も良く、無添加の鶏の唐揚げも付いています。

※スープ付
大盛り+¥110

SANDWITCH -サンドイッチ -

馬肉のハンバーガー

¥1,280

馬肉100%の馬肉ハンバーガーの登場です！
少しスパイスなどを加えながら、
固くなりすぎないように色々工夫をしております。
菱江シェフこだわりの
無添加ケチャップがついてきます。
数に限りがありますのでお早目に！

※スープ付

OTHER -その他-

選べる無添加ドレッシングで食べる、旬のお野菜のサラダ

¥1,180

旬の野菜を身体に取り込み、
季節を身体で感じ取って頂けます。
菱江シェフ特製無添加ドレッシング3種
(人参ドレッシング、トマトのドレッシング、
海苔ドレッシング)よりお選び下さい。

※パン、スープ付

-選べる無添加ドレッシング-

人参ドレッシング
人参の美味しさをしっかり味わえる無添加ドレッシング。
野菜サラダとの相性は抜群です。

トマトドレッシング
酸味を抑えたまろやかな口当たりの無添加トマトドレッシング。

海苔ドレッシング
海苔とオリーブオイル、練りごま、和風だし等で、香りとうま味が
際立つ味わいに仕上げました。

本日の週替わりプレート

¥1,280

大阿蘇鶏、りんどうポーク等が週替わり
(大阿蘇鶏のブルーベリー入り
焼き肉のタレ、
りんどうポークのステーキソース)

※スープ付
※パンかライスをお選びいただけます
※大盛り+¥110

オススメ! 本日のタパス盛り合わせ8種

¥1,680

ディナータイムの人気メニューを
ランチ価格でご提供します。
お酒のアテにも間違い無しの
とってもお得な盛り合わせです！

キッズプレート (カレー)

¥680

マイルドな味付けの鶏肉を使った
自家製カレーです。お子様も安心の
菱江シェフこだわり
無添加の鶏の唐揚げ付き。
(アレルギー28品目・・・鶏肉・りんご・卵・
バナナ・キウイ・桃・カシューナッツ)

キッズプレート (ナポリタン)

¥680

皆大好き自家製のナポリタンです。
お子様も安心の菱江シェフこだわりの
無添加の鶏の唐揚げ、
ケチャップを使用しています。
少し甘めの味付けでピーマンは入っていません。
(アレルギー28品目・・・鶏肉・りんご・卵・バナナ・
キウイ・桃・小麦粉)

セットドリンク

※ランチを御注文のお客様に限り、1回御注文頂けます。

+¥220

- ●コーヒー (Hot/Ice)
- ●紅茶 (Hot/Ice)
- ●烏龍茶 (Hot/Ice)
- ●オレンジジュース100%
- ●グレープフルーツジュース100%

+¥330

- ●カフェラテ (Hot/Ice)
- ●ティーラテ (Hot/Ice)
- ●コーラ
- ●ジンジャーエール
- ●生ビール(グラス)
- ●ハイボール
- ●スパークリングワイン
- ●ワイン(赤/白)

オススメ! LUNCH COURSE -ランチコース-

¥2,480(全7品)

2名様～当日OK!!

(5名様以上の場合は事前予約が必要となります。)
※+1,000円でアルコール飲み放題がつけられます。

1. 選べるサラダ(シーザー orフレンチ or トマト)
2. スープ
3. タパス4種(大阿蘇鶏のガランティーヌ/国産牛の田舎風テリーヌ/
   フォアグラと大阿蘇鶏のパテ/カプレーゼ)
4. メイン(大阿蘇鶏/りんどうポーク/ホルスタイン)
5. パンor ライス
6. 選べるデザート(ミニソフト or ミニデザート)
7. ドリンク (コーヒー or ティー)

選べるデザート

ミニソフトクリーム

本日のミニデザート

選べるグリル

大阿蘇鶏

りんどうポーク

ホルスタイン

SIDE MENU

Menu

11:30-17:00
(L.O.16:30)

赤身を食べる ローストビーフ

150g ¥1,480
300g ¥2,600

ミルキーで赤身が際立つ
熊本県産ホルスタインを使用しています。
しっとりとしていてうま味がひき立ちます。
菱江シェフ特製無添加ソース6種類
(椎茸胡麻ソース,海苔ドレッシング,
バーニャカウダソース,ジャポネソース,
ガーリックポテトソース、ステーキソース)
から2種類選べます!
+マルドンソルト,柚子胡椒が付きます。

菱江シェフ特製 -選べる無添加ソース-

椎茸胡麻ソース	甘味のあるゴマドレッシングにシイタケの旨味が加わった無添加ドレッシング。
海苔ドレッシング	海苔とオリーブオイル、練りごま、和風だし等で、香りとうま味が際立つ味わいに仕上げました。
バーニャカウダソース	アンチョビの効いたバーニャカウダソースです。周りのサラダにつけてももちろん美味しいです。
ジャポネソース	玉ねぎ、しょうゆ、みりん、生姜、にんにく・・お肉料理を引き立てる素材をブレンドしたお肉のためのソースです。
ガーリックポテトソース	食後にニンニク臭が気にならず、上質な受け入れやすい味になっています。
ステーキソース	シンプルかつ、一切無駄のない無添加ステーキソース。お肉にはもちろん、淡白なお魚にも相性抜群です。

＋

柚子胡椒	熊本県産のゆず・唐辛子・塩というシンプルな素材を練るのがおいしさの秘訣！
マルドンソルト	濃縮した海水を煮詰め、混じりけのない中が空洞となったピラミッド型の結晶のクリスタルシーソルトです。

オススメ!

太陽のカプレーゼ

¥1,400

ブラータチーズを使用し、太陽をたっぷり浴びた
カラフルなミニトマトを散りばめました。
食前や、バー感覚でお召し上がりください。

オススメ!

本日のタパス 盛り合わせ8種

¥1,680

ディナータイムの人気メニューを
ランチ価格でご提供します。
お酒のアテにも間違い無しの
とってもお得な盛り合わせです！

無添加ケチャップで食べるポテトフライ

¥640

皆大好きポテトフライ！
絶品の菱江シェフ特製のケチャップを
たっぷりつけて食べるのがおすすめ！
店頭販売もしております。

ハモンセラーノと山わさび

¥530

生ハムとルッコラのシンプルな
組み合わせですが、ぴりっとした山わさびの
アクセントが後を引きます。

オススメ!

サカバのポテサラ

¥500

お子様にも楽しんでいただけるように
味付けしていますが、
お酒のお供に最適です。

きのこのマリネ

¥500

ほんのりバジルの風味をきかせました。
赤ワインビネガーの酸味が絶妙です。

オススメ!

きびなごフィッシュ&チップス

¥680

サカバのスタイルはキビナゴです。
そうです、九州の名物だからです！

カマンベールチーズフリット

¥640

みんなの大好きな
カマンベールチーズの
フリットです。
甘いジャムを少し
つけるのがスペイン流。

菱江シェフこだわりの鶏の唐揚げ

¥680

菱江シェフこだわりのシンプルな
作り方にこだわった唐揚げです。
どこか懐かしい優しい
味わいに仕上げています。
味変したいときは、
自家製焼き鳥たれを
つけてお召し上がりください。