

# 幻の島豚!! ~ 石垣島アグー

## 石垣島アグーとは？



『アグー豚』は やわらかな肉質でうま味がつよく  
さらに低コレステロールで臭みもないという  
非常に食味に優れた沖縄固有の在来豚です。

しかし飼育が難しく、小柄で出産数も少ないため、  
現在では外来種を 50% 近く掛合わせた交雑種が  
『あくー豚』として全国各地に広く流通しています。

今回入荷しました『石垣島アグー』は  
他種と交配を行わない、確かな血統をもつ純血種  
月に5頭のみ出荷という 極めて希少な島豚です。



## 純血!! 石垣島アグー豚 肩ロース肉のロティ ~黒トリュフの香る赤ワインソース~



コースのメイン料理としてご用意しております

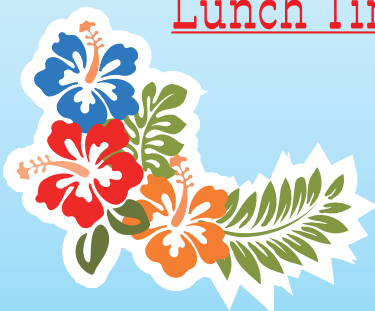
### Dinner Time

Menu A : + ¥1,500-

春の味覚コース : + ¥1,000-

Lunch Time : + ¥1,800-

※入荷に限りがありますため  
なくなり次第終了となります。  
※当日のご注文もお承り致します。



フランス料理  
アソシエーション

infusion

