

# 季風庭和懐石

食前酒 季節の一杯

前菜 晩秋の旬菜盛り合わせ

クルミ豆腐 胡麻味噌 クルミ  
春菊と「越前柿」の白和え  
浅利の吟醸わさび漬  
「富津金時」真丈  
サーモン手毬寿司  
合鴨ロース 車海老芝煮

造里 本日の越前朝獲れ鮮魚

シラジ 本マグロ 活メヒラメ  
熟成サーモン焼き霜  
三國産甘海老

煮物 能登豚柔らか煮と

地野菜の炊き合わせ

能登豚柔らか煮  
焼きナス煮びたし 大根  
六方小芋 白髪ねぎ、木の芽

焼物 太刀魚幽庵焼き、

杉板の燻製仕立て

衣かつぎ 田楽  
酢橘 酢取り茗荷

焜炉 若狭牛すき焼き、焼き鍋

焼き豆腐 春菊 巻き麩  
生麩 糸こんにゃく 長ネギ  
若狭牛肩ロース 生卵

洋皿 ずわい蟹 源泉蒸し

ポイル切かに蟹酢

揚げ物 車海老と地野菜の揚げ物

車海老アーマンド揚げ  
柔らか真丈 丹波しめじ  
ししとう 紫芋 抹茶塩

食事 堂烏賊と山菜の釜飯

洗い米 しめじ マイタケ  
エリンギ 焦がしサーモン

留挽 赤出汁 袱紗仕立てと

香の物二種盛り

水菓子 自家製マロンプリン

栗プリン 栗渋皮 ホイップ  
ダイス野菜 チヤール  
梨 巨峰 ティラミス

北陸福井あわら温泉

美松

一期一味 料理長 池野奨義



仕入れ状況により変更する場合があります。