

美悠和懷石

食前酒 季節の一杯

焜炉

若狭牛すき焼き、焼き鍋

先吸

「若狭ぐじ」と

松茸の土瓶蒸し

洋皿

ずわい蟹砵巻き、ずわい蟹黄身酢

甘鯛 松茸 生銀杏
生車海老 結び三つ葉

前菜

晩秋の旬菜盛り合わせ

焼物

トングロと松茸 杉板焼き

クルミ豆腐 胡麻味噌噌 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
サーモン押し寿司
合鴨ロース 車海老 芝煮

衣かつぎ 田楽
酢橘 酢取り茗荷

食事

釜烏賊と山菜の釜飯

造里 本日の越前朝獲れ鮮魚

シマジ 本マグロ 活メヒラメ
熟成サーモン 焼き霜
三國産甘海老

留挽

赤出汁 袱紗仕立てと香の物二種盛り

煮物

能登豚柔らか煮と
地野菜の炊き合わせ

水菓子

自家製マロンプリン

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

栗プリン 栗渋皮 ホイップ
ダイス野菜 チャービル
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 池野獎義

仕入れ状況により変更する場合があります。

