

旬彩和懐石

前菜

冬の旬菜盛り合わせ

かに味噌豆腐 蟹身 レモン
アカモクとろろ和え 蟹酢ジュレ
赤海老塩こじ柚子和え

食事

福井県産 いちほまれ

福井県産 いちほまれを炊き上げました

酢物

蒸しずわい蟹

ポイルレタカに ひのき葉
若芽 レモン 蟹酢

身詰まりのよいズワイガニです。
北陸の冬の味覚です

留椀

天然出汁のお吸い物

やまぶし茸 つみれ(珂膠皮) 三つ葉
柚子皮

※ 出汁パックは売店でも購入できます

造り

本日の越前朝獲れ鮮魚

天然鰯 帆立貝柱
鳥賊鳴門巻き カジキマグロ
三國産甘海老

素材に一工夫した鮮魚を盛り合わせました。

香の物

三種盛り

蕪切漬け わさび昆布 ワインラッキョウ

焼物

活鮎蒸し焼き

活鮎 玉酒
香味バター レモン

活鮎を「女将の地酒」で蒸し焼きに...

水菓子

自家製 水ようかん

水ようかん 抹茶ホイップ みかん
苺 ショコラ麩 白樺子チョコ

福井の冬はこたつで
水ようかんを食べる風習があります

洋菓子

特製甘海老クリームパイ

甘海老 チーズ ホワイトソース

なめらかなホワイトソースと
甘エビを合わせ、チーズで仕上げました。

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。