

# 美悠和懐石

先付

## 柚子釜茶ぶりなまこ

茶ぶりなまこ 炙りロ子 紅葉おろし  
芽ネギ 氷餅

能登産のなまこを柔らかく茶振りして、  
特製の酢に漬け込みました。

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  
赤海老塩麴柚子和え  
零余子真丈 二色ゆり根紋り  
合鴨ローズ 車海老芝煮

造り

## 本日の越前朝獲れ鮮魚

天然鰯 本マグロ ヒラメ  
三國産 甘エビ

鮮度管理を徹底して、  
一番おいしい状態で提供します

煮物

## 甘鯛と車海老の蕪蒸し

蕪蒸しの素 甘鯛フィレ 天使の海老  
銀杏 しめじ 蟹身餡 木の芽

甘鯛と車海老を蕪で包み、  
蒸し上げ上品な味に仕上げました

焜炉

## 若狭牛しゃぶしゃぶ

絹豆腐 白菜 水菜 えのきしめじ 長ネギ  
若狭牛 (三ツ星若狭牛) 昆布  
万能ねぎ、紅葉おろし 酢橘 旨ポン酢  
梅こしょう

若狭牛のサーロインをおいしい  
ポン酢とお好みで梅こしょうで、

酢物

## 蒸しずわい蟹

ポイル切かに 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

揚げ物

## せいこがにの揚げ出し

ゆり根餡、白髪ねぎ、針柚子、あられ

せいこガニを揚げ、裏後したゆり根で  
優しい冬らしい料理です。

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

留搾

## 天然出汁のお吸い物と 香の物二種盛り

やまぶし茸 つみれ(河豚皮) 三つ葉  
柚子皮 蕪切漬け  
わさび昆布 ワインラッキョウ

※ 出汁パックは売店でも購入できます

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

北陸福井あわら温泉  美松

一期一味 料理長 池野奨義

池野奨義  
料理長  
印

仕入れ状況により変更する場合があります。