

# 季風庭和懐石

## 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  
赤海老塩麹柚子和え  
零余子真丈 二色ゆり根紋り  
合鴨ロース 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  
三国産 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

## 焼物

### 若狭牡蛎小舟焼き

昆布小舟 若狭牡蛎 笹うちネギ 紅葉麩  
柚子味噌しめじ

昆布でできた船で、香り良く焼き上げました。

## 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 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

ポイルトカカリに蟹酢

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

### 蟹と野菜の天ぷら

かにポーション 蟹爪 かに真丈 蓮根  
しとう 蓑揚げ おろししょうが(天出汁)

職人さんが揚げたてを提供します

## 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(珂豚皮) 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



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。