

# 美松 彩天 会席

## 前菜

### 春の旬菜七種盛り

よもぎ豆腐 いくら 花びら餅  
帆立柚子麩和え 又は 浅利辛し和え  
三色真丈 公魚甘露煮 丸十甘露煮  
梅貝旨煮 桜チーズ寄せ

## 造り

### 本日の鮮魚四種盛り

敦賀真鯛 サーモン 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。

## 煮物

### 竹の子と鯛の子の炊き合わせ

筍 鯛の子 生わかめ 衣かつぎ小芋 又は 小芋  
結び露 鶯餡 (グリーンピース)

地物の筍を使用。  
裏ごしたグリーンピースの餡でお楽しみ下さい。

## 焼物

### 活鮑 源泉風蒸し焼き

活鮑 玉酒  
バターソース レモン

生きた蝦夷アワビを「女将の地酒」にて  
酒蒸しに。湯気で源泉を表現しております。

## 焗炉

### 豚しゃぶ豆乳味噌鍋

絹豆腐 春キャベツ 水菜 えのき  
しめじ 長ネギ 豚バラスライス  
豆乳味噌出汁 白ごま たくり湯葉  
(豆乳、白みそ、田舎味噌、醤油、みりん)

春キャベツを相性の良い、豆乳と二種類の  
味噌をブレンドした出汁で味わい下さい。

## 洋皿

### 若狭牛ローストビーフ

若狭牛ローストビーフ ベビーリーフ  
淡路産赤玉ねぎ マリネ 炙りコーン  
西洋わさびソース  
(亥みわさび+ホースラデッシュソース)

福井ブランド牛「若狭牛」を柔らかく仕上げ、  
オリジナルソースで...

## 食事

### 福井県産 いちほまれ

福井県産ブランド米 いちほまれを炊き上げました

## 留椀

### 天然出汁のお吸い物と 香の物三種盛り

やまぶし茸 又は ふくろひ茸 つみれ  
三つ葉 柚子皮 壬生菜切漬け  
わさび昆布 昆布大根 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

### オリジナル桜プリン

桜プリン 桜花塩漬け  
ミント

ほんのり甘く、さわやかな春風をイメージした  
風味豊かな自家製プリン

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。