

# 美松 雅会 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

### 本日の鮮魚五種盛り

かんばち 本マグロ 若狭マハタ カジキマグロ  
三国産甘海老

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

### 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  
結び蒟 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

### 活鮑ソテー

活鮑 シルバーズキニーオンion  
ロマネスコカリフラワー 筍  
鮑ソース 香味バター

新鮮な活鮑を季風庭カウンターにて職人が調理。  
鮑の肝で作ったソースをかけて、...

## 焔炉

### 鯛しゃぶしゃぶ

絹豆腐 水菜 えのきじめじ 長ネギ  
鯛の切り身 鯛出汁(エキス) 焼き鯛の骨  
梅こしょうおろし

鯛の骨を焼いて取った鯛出汁のお鍋を  
梅こしょうの紅葉おろしをお好みて、...

## 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  
(刻みわさび・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、...

## 揚物

### 海老変わり揚げと山菜天ぷら

揚物 海老アーモンド揚げ こごみ水煮  
タラの芽水煮 露の臺 よもぎ麩 越前塩

春を感じる地物の山菜を越前塩で、...

## 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

## 留搾

### 天然出汁のお吸い物と香の物三種盛り

やまぶし茸 又は ふくろが茸 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。

