

美松 麗 懐石

先吸

蛤の土瓶蒸し

蛤 竹の子 色紙葱 木の芽

地物の蛤と地酒「女将の酒」を使用。
やわらかな風味と香りをお楽しみ下さい。

前菜

春の旬菜七種大皿盛り

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 桜子一ズ寄せ

造里

本日の鮮魚六種盛り

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 生うに

鮮度管理を徹底して、
一番おいしい状態で提供します

煮魚

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

宮崎筍と甘鯛若狭焼

甘鯛 皮せんべい 宮崎筍 (有間山椒焼き)
酢取り若荷 菊花かぶら
露葱味噌 筍半割

「若狭ぐじ」と呼ばれる甘鯛を職人が調理。

焔炉

鯛しゃぶしゃぶ

絹豆腐 水菜 えのきしめじ 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で...

洋皿

三ツ星若狭牛ステーキ

三ツ星若狭牛サーロイン 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 泡醤油
(玄米わさび+ホースラデッシュソース)
クレソン フライドガーリック

旨みが詰まったA5ランクの「三ツ星若狭牛」。
泡醤油とわさびのソースで...

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 ごみ水煮
タラの芽水煮 露の薑 よもぎ麩 越前塩

春を感じる地物の山菜を越前塩で...

食事

生蛭烏賊と山菜の釜めし

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 ふくろう茸 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

苺プリン 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。