

美松 彩 懐石

前菜

夏の旬菜 彩り盛り合わせ

もろこし豆腐 いくら チャービル
サーモン塩麴和え
豆腐の味噌漬け くらげ酒盗

味噌漬けは「越の鷹」の酒粕を加賀味噌をブレンドして漬けてありチーズの風味があります。

造り

本日の鮮魚5種盛り

かんばち 梶木まぐろ 細魚昆布締め
烏賊鳴門巻き 三国産甘海老

細魚は丁寧に昆布締めにしてあります
烏賊は三国産です。

煮物

夏野菜煮浸し

冬瓜 トマト 海鮮寄せ 車海老芝煮
蓮根 饅頭 ヤングコーン 金時草ジュレ

素材ごとに味付けを変え、
涼しげに仕上げました。

焼物

活鮑酒蒸し焼き

活鮑

新鮮な活鮑を蒸し焼きにして、
ガーリックバターソースで。

焜炉

豚ロース越のルビー鍋

トマト味噌出汁
(トマトペースト、味噌、白みそ、
豆板醤、しょうが)

「越のルビー」を味噌仕立てにして、ピリ辛の出汁で。

洋

若狭牛ローストビーフ

淡路産赤玉ねぎ マリネ
西洋わさびソース

A5ランク若狭牛のローストビーフを
西洋ワサビのソースで。

食卓

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

浅利出汁の吸い物 漬物三種盛り

壬生菜切漬け 昆布大根
ワインラッキョウ

浅利の風味を、活かした出汁に仕上げています。

水果

マンゴープリン

フレッシュマンゴーを角切りして
プリンにしております

北陸福井あわら温泉



一期一味 料理長 池野獎義



仕入れ状況により変更する場合があります。