

美松 雅懐石

先吸 冷製枝豆のすり流し

野菜の甘みを活かしたスープに旬の枝豆を合わせすり流しにしております。

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
サーモン塩麹和え 無花果胡麻クリーム
うに真丈 わさび枝豆 車海老芝煮
沢蟹 ※しだ

季節を感じる旬菜を盛り合わせました。

造里 本日の鮮魚五種盛り

かんばち 本マグロ 細魚昆布締め
ホタテ焼霜 三国産甘海老

鮮度にこだわりを持って作っています。

焼物 さざえ香草バター焼き

香草バター 生はじかみ ライム

甘く炒めた玉ねぎと香草バターで香り良く焼き上げました。

焜炉 若狭牛柳川風鍋

若狭牛

A5ランクの若狭牛を山椒を利かせ玉締め

洋皿 夏河豚のたたき

焼き目河豚 バタフライピージュレ
オレンジドレッシング

越前海岸をモチーフに「色の変化」を楽しんでください。日本海の河豚を「たたき」にしております。自家製オレンジドレッシングで。

揚物 鱧と夏野菜の天ぷら

骨切り鱧 金時草 ズッキーニ
ヤングコーン ゆかり塩

旬の鱧と、夏野菜をゆかり塩でさっぱり

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 天然出汁の吸い物 漬物二種盛り

浅利 つみれ 三つ葉 柚子皮
壬生菜切漬け 昆布大根
フィンラッキョウ

浅利の風味を、活かした出汁に仕上げています。

水菓子 マンゴープリン

マンゴープリン 角切りマンゴー

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  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。