

麗 美松 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います。

前 菜 夏の旬菜 彩り盛り合わせ

もろこし豆腐 サーモン塩麴和え
無花果胡麻クリーム掛け うに真丈
わさび枝豆 車海老芝煮
沢蟹素揚げ

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

活締めかんぱち 本マグロ 細魚昆布締め
鱧湯引き 梅ポン酢ジュレかけ 三国産甘海老
国産うに

鱧は梅ポン酢ジュレがかかっているので、そのまま召し上がれます。

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。

焔 炉 活鮑のさざ波しやぶしやぶ

活鮑 鮑の肝酢

特製の鮑の肝酢をつけて、肝酢が絡みやすいように鮑の切り方に工夫しています。

洋 皿 夏河豚のたたき

焼き目河豚 オレンジ 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」にしています。自家製オレンジドレッシングで。

揚 物 若狭牛の天ぷら 生うに

若狭牛大葉巻き 若荷 小茄子
生うに ゆかり塩

大葉の香りを生かし、生うにを乗せてさっぱりと。レアに仕上げています。

食 事 煮穴子の蒸し寿司

丁寧に仕込んだ穴子を、蒸し寿司にして温かい状態で。

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
壬生菜切煮け 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 菓子 マンゴープリン

マンゴープリン シャーベット 葛餅

フレッシュマンゴーを角切りにしてプリンにしています

北陸福井あわら温泉  美松

一期一味 料理長 池野奨義 

住入れ状況により変更する場合があります。