

美松石 雅懐

前菜

秋の旬菜 七種盛り

銀杏豆腐 石狩漬け
富津金時真丈 鴨口入串
車海老黄身寿司
越前柿生ハム巻き 胡麻クリーム
蓮根煎餅

季節の旬菜で秋を表現しております

造り

本日の厳選鮮魚 湯けむり盛り

柳鱈たたき 小浜真鯛
本鮪中トロ キングサーモン
三國産甘海老

地物の鮮魚と鮮度にこだわり
温泉をイメージしました

酢物

蒸しずわいがに

ボイルゆがに 半杯 蟹酢 レモン
かに味噌酢

特製の蟹味噌のタレです。
お好みでつけて召し上がってください

焼物

活鮑 源泉蒸し焼き

活鮑 レモン バターソース
女将の酒 玉酒
ブロッコリー エリンギ

新鮮な活鮑を女将の酒で蒸し焼きに

焗炉

北陸海鮮具だくさん味噌鍋

あんこう 車海老帆立 たこつみれ 長ネギ
しめじ 白菜 えのき 海鮮出汁
(じみのエキスをベースに作っております)

魚介類のエキスを閉じ込めた
濃厚な味噌仕立てスープです

揚げ物

南京アーモンド揚げ 鱈甲揚げ

南京アーモンド揚げ 秋茄子
甘鯛 べっごう餡 木の芽
野菜のあられ

秋らしい一品を熱々のべっごう餡で
召し上がってください

食事

蟹炙り寿司

蟹身 かに味噌
海苔 すし飯

かに味噌を蟹の二つの味を
押し寿司に閉じ込めました

留物

こだわり味噌の赤出汁 と漬物三種盛り

菊花つみれ 三つ葉 アミ茸
壬生菜切漬け わさび昆布
刻み日野菜 滋賀県特産の「日野菜」です

秋紗味噌仕立て二種類の
味噌をブレンドして作りました

水果子

地産地消のデザート

富津金時ジェラート
あわら産梨のコンポート

地野菜の富津金時を使ったジェラートと
あわら産 梨の白ワインコンポートです

北陸福井あわら温泉



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。