

# 美松 雅懐石

## 前菜

### 旬菜 七種盛り

河豚白子豆腐 蟹かまバラ身 柚子皮  
なまこポン酢 むかご真丈 鴨ロース串  
車海老芝煮 かに炙り寿司

季節の旬菜で冬を表現してあります

## 造り

### 本日の厳選鮮魚 湯けむり盛り

鮭 敦賀真鯛 本鮪中トロ うにとろろ  
三国産甘海老(大) 外子

福井ブランド「敦賀真鯛」洋食特有の  
臭みの無い脂ののった上品な鯛です。  
1日半熟成し旨味を引き出しています。

## 酢物

### 蒸しずわいがに

ボイルゆかり 半杯 蟹酢  
かに味噌酢 ヒバ レモン

練ったかに味噌を使用した特製の「かに味噌酢」

## 焼物

### 活鮑 源泉蒸し焼き

活鮑 レモン ガーリックバターソース  
女将の酒 五酒  
芦原の美味しい水

新鮮な活鮑を「あわらの美味しい水」と  
地酒で蒸し焼きにします。

## 焜炉

### 和牛 吟醸鍋

白菜ロール えのき 水菜 長ネギ  
紅葉人参 和牛スライス

和牛のロースを焚の酒粕を使った  
白みそベースの「吟醸出汁」でどうぞ。

## 温物

### 豆乳えび蟹甲羅グラタン

豆乳かき味噌グラタン チャービル  
敷紙(絵献立)

豆乳ベースの和風ホワイトソース  
海老とかに味噌が具材にあります。

## 食事

### 福井県産いちほまれ

「いちほまれ」を浄水器を使った  
きれいな水で炊き上げています。

## 留飲

### 一番出汁のお吸い物 と漬物二種盛り

柚子大根、鯖へし  
河豚皮つみれ 三つ葉 刻み柚子 ふくら茸

福井県名産のへし、天然鰹節に  
こだわった一番出汁で作ったお出汁

## 水菓子

### 福井県味噌ジェラート と水ようかん

味噌ジェラート  
水ようかん(抹茶ホイップ、イチゴ麩チョコラ)

永平寺御用達「米五の味噌」を使った  
ジェラートと福井県の冬の風物詩「水ようかん」

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。