

個室 雅懐

前菜

秋の旬菜 七種盛り

クルミ豆腐 胡麻味噌 胡桃
「越前柿」と壬生菜の白和え
「富津金時」真丈 秋野菜セリ一寄せ
秋刀魚の押し寿司 車海老芝煮 紫芋紋り

季節を感じる旬菜を盛り合わせました

造り

本日の鮮魚五種盛り

しまあじ 中トロ キングサーモン
「敦賀真鯛」「三國産甘海老」
紅苺大根、大葉、穂紫蘇 山葵、若芽寄せ

素材ごとに鮮度管理をし、
一番おいしい状態で召し上がっていただきます

酢物

切りずわいがに

ゆでずわい蟹 特製かに味噌酢
蟹酢 レモン

冬の味覚の代表 ずわいがに

焼物

甘鯛の朴葉味噌包み焼き

甘鯛 キノコ味噌 焼き豆腐 し唐 長ネギ
翡翠銀杏 朴葉

新鮮な甘鯛を特製の
キノコ味噌で香り高く焼き上げました

洋食

和牛ステーキ

和牛ロース ズッキーニ エリンギ
赤南京 トリュフソース クレソン

ロゼに仕上げた和牛ロースを
特製のトリュフソースでお楽しみください

食事

福井県産 いちほまれ

福井県産 「いちほまれ」
ちりめん山椒

今が一番おいしい！
福井県を代表するお米です

留り

赤出しのお味噌汁 と漬物三種盛り

菊花つみれ 三つ葉 アミ茸
柚子大根 壬生菜 くらげ味噌

こだわりの三種類の味噌をブレンドし
コクのある味に仕上げられています

水果子

あわら産 幸水 芋ジェラート

「あわら産 幸水」コンポート
「富津金時」ジェラート

地元のフルーツ、地野菜を使った
オリジナルデザートです

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。