

彩 美松 会 席

前菜

冬の旬菜 七種盛り

河豚白子豆腐 生うにワサビ 零余子真丈
鳥賊柚子麴和え 車海老芝煮
若狭牛蒡紗焼き 蟹味噌棒寿司

季節を感じる旬菜を盛り合わせました

造り

厳選 日本海の鮮魚

鮭 活メヒラメ 梶木マグロ
福井県産甘海老
生山葵、若芽寄せ、金魚草、紅苳大根

鮮度管理された、一番おいしい状態を
井村醤油でお召上がり下さい

酢物

切りずわいがに

ゆでずわい蟹 特製かに味噌酢
かに酢 レモン

冬の味覚の代表 ずわいがに

焼物

活鮎湯けむり踊り焼き

活鮎 ガーリックバターソース
レモン 玉酒

料理長が及んできた北島の
愛の水 お清水 (おしょうず)
で作った玉酒を掛けて蒸し焼きに

根物

具たくさん豚ロース 白胡麻坦々の鍋

豚ロース 刻み野菜、えのき、九頭竜舞茸
マロニー、人参、餅巾着、しょうが

たっぷりの地野菜を特製の
坦々出汁で、お召上がり下さい

温物

かに豆乳味噌グラタン

ズワイガニ、ほれん草、アンデスポテト
かに味噌

こんがり焼けた出来立て
熱々をお持ち致します

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

自慢の福井県産いちほまれです。
水にこだわって炊き上げています。

留物

一番出汁のお吸い物 と漬物三種盛り

河豚皮つみれ 三つ葉 やまぶし茸
刻み柚子

一番出汁を使ってキノコの風味を活かした、
お吸い物に仕上げました。

水菓子

ガトーショコラ 福井味噌ジェラート

ガトーショコラ
福井味噌ジェラート

福井県の味噌を使ったすっきりと
奥深い味わいのオリジナルのソルベです。

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。