

美松席会 彩

前菜

秋の旬菜 七種盛り

クルミ豆腐 胡麻味噌 胡桃
秋鮭塩麴和え むかご真丈
さんまのフタ焼き へこの押し寿司
車海老芝煮 九十甘露煮

季節を感じる旬菜を盛り合わせました

造り

本日の鮮魚盛り合わせ

鰯 鰹たたき キングサーモン
「三國産甘海老」

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 蟹酢 レモン

冬の味覚の代表 ずわいがに

焜炉

和牛ときのこのすき焼き

和牛 えのき「九頭竜舞茸」 長ネギ
玉ねぎ 水菜 結び蒟蒻 玉子

旨味のある和牛のロースを
季節のキノコとすき焼きに仕上げました

洋皿

若狭牛ローストビーフ

若狭牛ローストビーフ
特製赤ワインソース マッシュポテト
ミニトマト 燻製マヨネーズ ベビーリーフ
赤水菜 紅苳大根

福井のブランド牛「若狭牛」のローストビーフ

温物

栗と南京のポタージュ 二味蒸し

栗みねおか豆腐 かぼちゃのポタージュ
かぼちゃの種

栗で作った豆腐を玉締めして、まるやかな
かぼちゃのポタージュを合わせました

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

留搾

一番出汁のお吸い物

菊花つみれ 三つ葉 アミ茸 刻み柚子
柚子大根 壬生菜 くらげ味噌

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。

水果子

あわら産 幸水 富津金時ジェラート

「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



一期一味 料理長 池野愛義 調理長 白塚長

仕入れ状況により変更する場合があります。