

美松 彩席 会

前菜

旬菜盛り合わせ

極上白子豆腐 いかの柚子麹漬け
零余子真丈 おさつ甘露煮 合鴨コース

この時期ならではの旬菜を厳選し
一品一品丁寧に仕上げた逸品です。

造り

日本海の幸 四種盛り

寒ブリ 熟成キングサーモン 真幌木
福井県産甘海老
地醤油 井村醤油



素材を厳選し、徹底した
鮮度管理のもと職人が
丁寧にさばいています。

酢物

ズワイガニ源泉蒸し

レモン 蟹酢

あわらの温泉をイメージした源泉蒸して
蟹本来の甘みを堪能できます。

焔炉

福井ポーク坦々鍋

彩の旬野菜 九頭竜舞茸 白ごま坦々出汁
特性ヒリ辛胡麻ダレ



福井ブランド豚と旬野菜の
出汁で体の芯まで温まるお鍋です。

蒸物

ずわいがに豆腐の茶碗蒸し

ずわいがに豆腐、フカヒレ餡

かにとフカヒレを使用した贅沢な茶碗蒸し。
なめらかな口どけを楽しめます。

温物

特製かに味噌 豆乳グラタン

ずわいがに かに味噌 豆乳ホワイトソース

豆乳を使用したホワイトソース
に、ズワイガニとかに味噌を
合わせて熱々に焼き上げます。

食事

福井県産いちほまれ

雲丹椎茸
福井県産いちほまれ

自然豊かな坂井平野と
九頭竜川の恵みの水で
育まれた福井県自慢のお米です。

留物

一番出汁の吸い物 と漬物三種盛り

河豚皮つみれ 三つ葉 湯葉 柚子
雲丹椎茸 柚子大根 壬生菜

添加物不使用の天然素材で
毎日お出汁を作っています。

水菓子

美松オリジナル お楽しみデザート

ガトーショコラ
福井味噌ジェラート

一口サイズの嬉しいケーキと福井の老舗味噌を
活かしたジェラートに仕上げています。

北陸福井あわら温泉



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。