



前菜

夏の旬菜 七種盛り

アボカド豆腐 胡麻ダレ クコの実
小貝柱 雲丹和え へこの押しざし
穴子と夏野菜ゼリー寄せ 車海老芝煮

季節の旬菜を吟味し盛り合わせました

先吸

枝豆のすり流し

枝豆 長芋 マイクロ金蓮葉
マイクロトマト

枝豆と長いもを使い野菜の風味を
活かしたすり流しです。

造り

本日の鮮魚四種盛り

かんばち 梶木マグロ すずき
福井県産甘海老

素材、鮮度、産地にこだわり職人がさばいています

焼物

鮑踊り焼き

活鮑 愛の水お清水 玉酒

新鮮な活鮑を地元の湧き水を使用し蒸し上げました

焜炉

福井ポークゆかり鍋

福井ポークスライス【特製ゆかり出汁】
【ピリ辛ゴマダレ】 鯖江河田地区の山雲丹

福井のブランド豚を特製の
「ゆかり出汁」「特製のダレ」でどうぞ

焼物

太刀魚の塩麴焼き

地元蒲鉾屋さんのもろこし真丈
山菜枝豆 九十蜜煮

旬の太刀魚を塩麴で柔らかく仕上げました。

洋食

若狭牛ローストビーフ

若狭牛 地野菜
水菜と赤玉ねぎの和風マリネ

福井県のブランド牛「若狭牛」のローストビーフ
特製の赤ワインソースで

食事

いちほまれの 梅シラスご飯

梅シラス 福井県産いちほまれ

食欲をそそるカリカリの梅ちりめんです。
売店にも販売しています。

留物

浅利出汁の吸い物 と漬物三種盛り

若芽つみれ 三つ葉 ふくろ苺 刻み柚子

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

スイカジェラート 「夏の天使」

夏の天使 スイカジェラート 笹包み葛餅

ブランドスイカ「夏の天使」を使った
美松オリジナルのジェラートです

北陸福井あわら温泉  美松

一期一味 料理長 池野奨義

住入れ状況により変更する場合があります。

