

美松 彩 会 席

前菜

秋の旬菜盛り合わせ

南京豆腐 胡麻マヨ クコの実
ヒラメ縁 柚子和え 鮭塩麴和え

季節の旬菜を吟味し盛り合わせました
日本酒に合う品々です

造り

本日のお造り四種盛り

ブリキングサーモン 真樫木 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

酢物

切りずわいがに 源泉せいろ蒸し

ズワイガニ 蟹酢 愛の岬お清水 玉酒

冬の味覚の代表 ずわいがに

焜炉

赤魚西京味噌焼き 朴葉焼き仕立て

朴葉 し唐 おさつ甘露煮 零余子真丈

「朴葉」の上で焼き、少し焦げた部分も美味しく
地元かまぼこ店の零余子真丈との相性も抜群

焜炉

豚ロース薬膳豆乳鍋

福井ポーク豚ローススライス
刻み野菜 特製ピリ辛ゴマダレ
えのき 九頭竜舞茸



ブランド豚、福井ポークロースを
薬膳と豆乳出汁で仕上げました。
郷土料理、山雲丹入りピリ辛ゴマダレどうぞ

温物

富津金時と南京の 濃厚ポタージュ

富津金時 南京 パンプキンシード
生クリーム、黒コショウ



特別なキュアリング済みの
富津地区産の甘い薩摩芋を
使用し野菜の風味を活かした
温かいスープ

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

今が新米。絶対に食べてほしい
福井県自慢の白米。食欲を
そそるカリカリの梅ちりめんて
どうぞ。売店でも販売しています。



留物

一番出汁の吸い物 と漬物三種盛り

若芽つみれ 三つ葉 結び湯葉 刻み柚子
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

あわら産 梨のコンポート
富津金時ジェラート



シナモンはあえて控えめにした
コンポートと美松オリジナルの
富津金時を使用した数量限定限定ジェラート。

北陸福井あわら温泉



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。