



# 前菜

## 春の旬菜 七種盛り

よもぎ豆腐 とんぶりマヨ クコの実  
浅利のわさび酢味噌和え 車海老芝煮  
若狭牛秋紗焼き 福井鯖へしこ川袖寿司  
おさつ甘露煮 菜の花真丈 菊葉

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

カンパチ 敦賀真鯛 梶木マグロ  
福井県産甘海老

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

# 焼物

## 活鮑湯けむり踊り焼き

活鮑 ガーリックバターソース  
レモン 玉酒

料理長が汲んできた北海の  
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

# 焼炉

## 和牛陶板

和牛カット 蓮根 芽キャベツ  
花人参 舞茸 赤ワインタレ ラッキョウ入り

和牛の上質な旨味を  
春野菜と共に味わい下さい

# 酢物

## 蛸烏賊と帆立の酢の物

蛸烏賊 焼き目帆立 胡瓜スライス  
若芽寄せ 酢取り茗荷 福井梅 炬酢

旬の蛸烏賊と帆立を炬酢でさっぱりと、

# 洋食

## 若狭牛ローストビーフ

勝山水菜と玉ねぎの和風マリネ ミニトマト  
燻製マヨネーズ マッシュポテト  
アスパラ 紅芯大根 ピンクペッパー

福井ブランド「若狭牛」の  
ローストビーフを味わい深いソースで、

# 食事

## 福井県産 いちほまれ

福井県産「いちほまれ」

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

若芽つみれ 三つ葉 ふくろ苺  
刻み柚子 吸い物出汁  
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。


# 水菓子

## 福井地醤油ジェラート と豆乳苺ケーキ

豆乳苺ケーキ 醤油ジェラート

福井県の地醤油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 

仕入れ状況により変更になる場合がございます。