

彩会席

一、前菜

冬の旬菜 五種盛り

蟹味噌豆腐・帆立の柚子味噌和え
へしこ寿司・車海老芝煮

零余子真丈

一、造里

寒鯿、活締め真鯛
本マグロ、甘海老

一、名物

茹でずわい蟹

一、焜 炉

福井ポーク 橙の香り鍋

一、温 物

蟹と豆乳のなめらかグラタン

一、洋 皿

鯛の黒七味焼き

しancockのブルーテソース 柚子香り

一、食 事

福井県産 いちほまれ

一、留 梠

一番出汁の吸い物と漬物四種盛り

一、水菓子

福井味噌ジエラートと
ホワイトチヨコのわらび餅
(堀川製茶ほうじ茶クリーム添え)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

美松

一期一味

料理長

池野

獎

義

印