

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

寒鰯、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

鰯の黒七味焼き

〆蕪のブルーチーズソース 柚子香〆

一、食事

福井県産 いちほまれ

一、留碗

一番出汁の吸い物と漬物四種盛り

一、水菓子

福井味噌ジェラートと

ホワイトチョコのわらび餅

(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

