

彩会席

北陸福井あわら温泉 一期一味
料理長 池野奨義

前菜

福井県のご当地食材 盛り合わせ

幸家胡麻豆腐 永平寺御用達 米五の蕎麦味噌
浅利と麩の辛し和え 菜の花真丈
若狭牛ローストビーフ 笹小鯛棒寿司
鯖のへしこ 福井の恵みを存分に生かした盛り合わせ

造里

地場産 鮮魚 四種盛り

活締め敦賀真鯛 三国産甘海老 帆立貝柱 厳選マグロ
甘海老と真鯛の輝き 新鮮四種の海の饗宴

焜炉

福井ポークしゃぶしゃぶ

堀川製茶の特製ほうじ茶和風出汁 山雲丹入り胡麻ダレ
ほうじ茶の香りに包まれる絶品豚肉

焜炉

活鮎踊り焼き

地元の湧き水「愛のお清水」日本酒「女将」使用
踊るように焼き上がる極上の磯の香り

洋皿

甘鯛若狭焼 オニオンブルーテ

香ばしく焼き上げた甘鯛の風味と
まろやかなオニオンソースの奏でる調べ

食事

自慢のお米 福井県ブランド米 いちほまれ

雲丹椎茸添え
ふっくら輝く福井米と雲丹の黄金コラボ

香物

三種盛り

桜大根 壬生菜 雲丹椎茸
桜の香りと海の旨みが奏でる春の彩り

留椀

一番出汁の浅利のお吸い物

添加物不使用の天然素材で毎日お出汁を作っています
心まで温まる浅利の旨みたっぷり極上汁

水菓子

季節のジェラート

福井地醤油ジェラートと特製カタラーナ
福井醤油の風味 甘じょっぱい至福の一口

※仕入れ状況により変更する場合があります

美松

一期一味