

彩会席

一、前菜

秋の旬菜盛り合わせ

南京豆腐・蕎麦味噌・サーモン塩麴和え
零余子真丈・ローストビーフ
越のルビー(トマトジュレ)・揚げいが栗
車海老芝煮・へしこ押し寿司

一、造里

日本海の幸 四種盛り

ブリ・本鮪・敦賀真鯛・甘海老

一、蟹料理

切りズワイ蟹

一、洋皿

福井サーモン幽庵焼き

〓 雲丹ソースとともに 〓

一、焜炉

豚ロースの薬膳ほうじ茶鍋

一、食事

福井県産「いちほまれ」

〓 雲丹椎茸を添えて 〓

一、留碗

一番出汁の吸い物と漬物三種盛り

一、水菓子

あわら産梨のコンポートときな粉のおはぎ

〓 お抹茶クリーム添えて 〓

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます



一期一味

料理長

池野

奨義