



# 前菜

## 夏の旬菜 七種盛り

アボカド豆腐 胡麻ダレ クコの実  
小貝柱 雲丹和え へこの押しざし  
穴子と夏野菜ゼリー寄せ 車海老芝煮

季節の旬菜を吟味し盛り合わせました

# 先吸

## 枝豆のすり流し

枝豆 長芋 マイクロ金蓮葉  
マイクロトマト

枝豆と長いもを使い野菜の風味を  
活かしたすり流しです。

# 造り

## 本日の鮮魚四種盛り

かんばち 梶木マグロ すずき  
福井県産甘海老

素材、鮮度、産地にこだわり職人がさばいています

# 焼物

## 鮑踊り焼き

活鮑 愛の水お清水 玉酒

新鮮な活鮑を地元の湧き水を使用し蒸し上げました

# 焜炉

## 福井ポークゆかり鍋

福井ポークスライス【特製ゆかり出汁】  
【ピリ辛ゴマダレ】 鯖江河田地区の山雲丹

福井のブランド豚を特製の  
「ゆかり出汁」「特製のダレ」でどうぞ

# 焼物

## 太刀魚の塩麴焼き

地元蒲鉾屋さんのもろこし真丈  
山菜枝豆 丸十蜜煮

旬の太刀魚を塩麴で柔らかく仕上げました。

# 洋食

## 若狭牛ローストビーフ

若狭牛 地野菜  
水菜と赤玉ねぎの和風マリネ

福井県のブランド牛「若狭牛」のローストビーフ  
特製の赤ワインソースで

# 食事

## いちほまれの 梅シラスご飯

梅シラス 福井県産いちほまれ

食欲をそそるカリカリの梅ちりめんです。  
売店にも販売しています。

# 留物

## 浅利出汁の吸い物 と漬物三種盛り

若芽つみれ 三つ葉 ふくろ苺 刻み柚子

添加物不使用の天然素材で  
毎日お出汁を作っています。

# 水菓子

## スイカジェラート 「夏の天使」

夏の天使 スイカジェラート 笹包み葛餅

ブランドスイカ「夏の天使」を使った  
美松オリジナルのジェラートです

北陸福井あわら温泉  美松

一期一味 料理長 池野奨義 

住入れ状況により変更する場合があります。