

# 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

## 造り

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