

最高級和会席（九月）

先付け

焼茄子豆腐
焼茄子 生姜
美味出汁

前菜

南瓜しぼり
紅芋丸十流し
秋刀魚みぞれ和え
菊花ゼリー
サーモンチーズ
馬刺し

郷土料理

鯉山椒漬け
鯉うま煮
いか人参

吸い物

こづゆ

造り

六点盛り

凌ぎ

会津蕎麦

蒸し物

蓮蒸し そばの実餡

鮑 鱻鱈

焼き物

白身魚黄身おろし焼き

陶板焼き

福島牛 えごま豚
椎茸 エリンギ
舞茸 占地
アスパラ
トマトポン酢

煮物

穴子白菜博多
海老芋 南瓜 小茄子
紅葉人参 青味

ご飯

栗と丸十ご飯
又は

秋鮭と枝豆の生姜ご飯

止め椀

里芋と木ノ子の
味噌仕立て

香の物

季節のお漬物

水菓子

マンゴープリン
鳴門金時

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。ご了承下さいませ。

裏磐梯レイクリゾート

和食統括 多田 義男