

最高級和会席

先付け

胡桃豆腐

前菜

南瓜衣和え

鴨オレンジソース

薩摩芋二色茶巾

公魚南蛮漬け

鯉うま煮

郷土料理

いか人參

練山椒漬け

馬刺し

椀替わり

こづゆ

造り

六点盛り

凌ぎ

大根蕎麦蒸し

平目 鱈鰯 野菜餡

焼き物

鮭黄身おろし焼き

酢取り生姜

煮物

炊合せ

海老芋 海老 鮑

南瓜 占地茸

紅葉人參

中皿

サラダ盛り

三陸焼霜蛸 ずわい蟹

フレッシュ野菜

焼茄子

鍋

すきやき

福島牛 エゴマ豚

車麩 玉葱 長葱

椎茸 豆腐

笹がき牛蒡 水菜

温泉玉子

ご飯

止め椀

秋野菜 味噌仕立て

蕪 占地

舞茸 なめこ

香の物

季節のお漬物

水菓子

季節のプリン

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。

裏磐梯レイクリゾート

総料理長 多田 義男