

最高級和会席(三月)

先付け

春彩豆腐
花びら百合根山葵
美味出汁

前菜

季節の白和え
焼ほたるいかピリ辛
うるい錦糸巻き
求肥うぐいす巻き
桜海老真丈

郷土料理

いか人参
鯉山椒漬け
馬刺し
鯉うま煮

吸い物

こづゆ

造り

六点盛り

凌ぎ

会津蕎麦 山菜天ぷら

蒸し物

里芋宝楽蒸し

鮑 鱧鱈

焼き物

鱈山菜味噌焼き

鍋

山菜すき焼き
福島牛 えごま豚
温泉玉子

煮物

鯉奉書巻き
又は
菜の花道明寺

ご飯

竹の子ご飯
油揚げ
止め椀
すいとん汁
茄子油揚げ 浅葱

香の物

季節のお漬物

水菓子

苺プリン
タルト

※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。
ご了承くださいませ。

裏磐梯レイクリゾート

和食統括 多田 義男