

# 御献立

一 八寸 秋の吹き寄せ〜那須の情景〜

一 椀代わり 秋鱧土瓶蒸し 松茸 海老 银杏 粟麩

香、酢橘

一 造り 日本近海より

旬山海の造り五点盛り

一 煮物 塩原大根 風呂吹き、利久仕立て

蒸し鮑 もって菊 香、柚子

一 凌ぎ 栃木かて蕎麦 鰻白焼 蕪 白美人葱

針海苔 本山葵 露

一 炭火 本日の焼物

一 食事 松茸の土鍋御飯 那須の自然米

三つ葉 清汁 香の物

一 水菓子 阿部梨園の梨ソルベ、ジュレ掛け

栃木リキュール 朝日岳

一 甘味 最中まからん

富有柿羊羹 おこし

ホテルエビナール那須  
和匠ダイニング菜す乃

料理長

丸山 豊文