

御献立

一先附

白和え最中 柿 木の实 杏子 胡桃
那須産バターナッツ擦り流し 口、黒胡椒

一前菜

季節の前菜三種盛り

一造り

旬山海の造り三点盛り

一温物

菊花鍋 秋刀魚つみれ 旬菜

香、柚子胡椒

一煮物

蓮根饅頭 牛有馬煮 蕎麦の实 鱈甲飴

天、芥子

一炭火

本日の焼物

一食事

やしお鱈と秋茸のはらこ飯

鱈っ子醤油漬 三つ葉

なめこ汁 香の物

一甘味

金ごまぷりん 大豆蜜掛け
林檎のソルベ、焼きりんご

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

