

花

kiwami

一先付  
秋茸の茶碗蒸し 泡仕立て  
秋トリユフ 香、黒胡椒

一前菜  
旬の酒肴三種盛り

一椀代わり  
松茸土瓶蒸し 海老 那須どり  
銀杏 香、酢橘

一御造り  
日本近海より 旬山海の御造り  
五種盛りへ旬魚四種・山一種

一煮物  
里芋饅頭 菊花仕立て 鴨そぼろ  
紅葉人参 銀杏丸十 鱈甲飴  
天、芥子

一凌ぎ  
なめこ十割蕎麦 三つ葉  
蕎麦の実 香、山葵

一焼物  
本日の焼き物

一食事  
秋刀魚の土鍋御飯 あご出汁添え  
薬味 香の物

一水菓子  
甘柿と蜂蜜のソルベ 柚子の香り

一甘味  
きなこていらみす 大豆蜜

ホテルエビナール那須  
和匠ダイニング菜す乃

料理長

花井 豊文

