

至極

shigoku

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
旬の酒肴五種盛り

一御椀
子持ち鮎沢煮椀 手繰り湯葉
茗荷 三つ葉 香、柚子

一御造り
日本近海より 料理長厳選
旬山海の御造り七点盛り

一進肴
秋刀魚の一皿 炭火、天ぷら

一凌ぎ
粕漬フォアグラの握り 林檎

一箸休め
季節のぐらにて

一焼物
那須拓陽高和牛フィレ肉炭火烧
本山葵

一食事
松茸の土鍋御飯 三つ葉
清まし汁 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

荒井 皇文

