



お品書き

食前酒 紀州産梅酒

先付 八汐鱒砂羅陀仕立て

那須御養卵ドレッシング

八寸 丸十檸檬煮

炭浸し

川鮫鱈蒲焼

蓬豆腐

若鮎木の芽煮

焼肴 川鮫鱈白美人葱南蛮焼

栃木舞茸 パプリカ 前盛り

煮物変り 日光豆腐若竹茶巾

美味餡

台の物 那須高原牛小角ステーキ

白美人葱 エリンギ

ピーマン 大根卸し

油物 山菜天婦羅

天だし

鍋 栃木県産ゆめポーク鍋

水菜 白美人ねぎ

食事 釜飯 筍と薇の釜飯

香の物 日光たまり漬け

合せ味噌 日替椀

甘味 濃厚栃乙女ぷりん 苺添え

仕入れの関係で内容が変更になる場合がございます

紀州鉄道那須塩原ホテル

料理長 三上 恵樹

