



お品書き

食前酒

胡麻豆腐

永平寺味噌 蟹 蟹味噌

酒肴 やんしゅう漬

水菜

刺身 八汐鱒

佐渡産真蛸 三崎鮪

妻一式 山葵

焼物 鰯朴葉焼

煮物変り 那須鶏雲煮

温泉茄子 アボカド

湿地茸 坂本菊

油物 真鱈白子天婦羅

塩原大根 温泉茄子

青とう 岩塩

鍋 栃木県産黒毛和牛と

那須鶏二色の摘入鍋

白菜 白美人ねぎ 湿地

豆腐 饅饨 水菜 薄揚

萌やし 栃木茼

食事 栃木県産コシヒカリ

合せ味噌仕立て

香の物

甘味 手作り杏仁豆腐 黒豆

(仕入れの関係で内容が変更になる場合がございます)

源泉遺産那須塩原別邸

料理長 三上 恵樹

