



お品書き

先付
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
那須鶏雲煮
温泉茄子 アボカド
湿地茸 坂本菊

煮物変り
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

