



あや <sup>うたげ</sup>  
彩の宴

おひとり様 6,000 円

食前酒 果実酒

先付け 卵白の白い玉子豆腐 黄身醤油掛け

前菜 前菜取合せ

造り 本日のお造り三点盛り あしらひ色々

地産地消 高屋無の小籠包立て 榎木餡 彩野菜

煮物代 那須三元豚と

耳うどんのぷるぷるコラーゲン鍋 旬野菜

蒸し物 百合根の茶碗蒸し

中皿 得盛りずわい蟹 レモン

温物 海老芋 銀餡掛け 海老 雪輪蓮根 山葵

メイン じっくり煮込んだ那須味噌風味の特選牛と

牛舌 朴葉包み

食事 那須御養卵の鶏雑炊 白美人葱

添物 二品盛り

デザート 季節物