



さち うたげ
幸の宴

おひとり様 4,000 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 あしらい色々

地産地消 菜々鶏と那須御養卵の洋風茶碗蒸し

エゴマのソースと季節の彩

焼き物 青森産 帆立貝のスパイシー炒め

季節野菜添え

凌ぎ 特製柚子うどん サラダ仕立て

温物 海老芋 銀鮎掛け 海老 連根 山葵

メイン 朴葉で包んだ三元豚那須味噌風味の柔らか角煮

旬野菜

食事 那須高原産五穀米の中華粥

添物 刻みザーサイ 梅肉のトッピング

デザート 季節物