



旬彩響宴

8名様以上

お一人様1泊2食付 平日 12,800円 (休前日 16,800円)

先付
前菜

那須御養卵の純白玉子豆腐
アンティパスト ミスト 『高原の宝石箱』

季節野菜2色のムース
ズワイガニと小松菜の生春巻き
地鶏のインボルティニーニ 魚介とオリーブマリネ
チーズのキッシュユ 生ハムとパイヤ

御造り

海と山のお造り

椀代り

栃木郷土料理”耳うどん”搔き玉仕立て

焼物

大海老のマヨネーズ炒め

凌ぎ

フレッシュ高原トマトのカツペリーニ
ガスパチョ仕立て

蒸し物

高原蕪の小龍包仕立て カニ餡掛け

温物

季節野菜の茶碗蒸し 銀餡掛け

強肴

カラーゲンたっぷり牛頬肉と
高原野菜のポトフ風赤ワイン煮込み

食事

焼き鯖と地野菜の押し寿司

止椀

赤出汁

デザート

高原野菜のプリンと

ミックスベリータルト マカロンを添えて
コーヒー