

御献立

一先付 那珂川の稚鮎

一前菜 旬の酒肴三種盛り

一椀 焼蛤真薯 潮仕立て 桜人参
スナップエンドウ 鍵わらび 口、木の芽

一造り 日本近海より
旬山海のお造り 五点盛り

一煮物 若竹煮 若山農場の筍 生若布
花びら百合根

一凌ぎ 山菜とろろ蕎麦 もみ海苔 天、山葵

一炭火 本日の焼物

一食事 味恋とまとの土鍋御飯 あさり 大葉
今牧場”なすの”赤出汁 香の物

一水菓子 梅酒ソルベ ”鳳凰美田”

一甘味 最中まかろん
日向夏の砂糖菓子



ホテルエビナール那須
和匠ダイニング菜す乃

料理長

丸山 豊文

