

御献立

一先附

白和え最中 柿 木の实 杏子 胡桃
那須産バターナッツ擦り流し 口、黒胡椒

一前菜

季節の前菜三種盛り

一造り

旬山海の造り三点盛り

一温物

地元とちぎの恵みをまるごと食す
新鮮しゃぶしゃぶ

・ 栃の木黒牛

・ やしお豚

・ 生ゆば

く菜す乃名物栃木しゃも出汁でく

自家製ポン酢

荏胡麻だれ

一食事

軍鶏出汁のメ雑炊

今牧場“みのり”

または

メの軍鶏出汁らーめん

三つ葉 酢橘

一甘味

金ごまぷりん 大豆蜜掛け
林檎のソルベ、焼きりんご

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