

# 御献立

一先付

蚕豆道明寺

焼新玉葱摺り流し

一前菜

季節の前菜三種盛り

一造り

旬山海の御造り三点盛り

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

抹茶あんみつ 大豆蜜

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 皇文

