

御献立



一先附 白和え最中 柿木の実 杏子 胡桃

一凌ぎ 炙り鮭

一組肴 本日の酒肴三種盛り

一椀代わり 秋鱧土瓶蒸し 松茸 海老 銀杏 粟麩

香、酢橘

一造り 日本近海より

旬山海の造り五点盛り

一焼物 大滝日光サーモン朴葉焼 秋茸

香、青柚子

一箸休め 那須こしひかり、地酒“大那”

一強肴 とちぎ和牛と地産椎茸の塩鋤焼

エゾ葱 発酵バター 香、黒七味

一食事 日光湯波と秋トリユフの餡掛け御飯

赤出汁 香の物

一水菓子 阿部梨園の梨ソルベ、ジュレ掛け

栃木リキュール 朝日岳

一甘味 金ごまぷりん 大豆蜜掛け

最中まからん

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