

御献立

一先付

味恋とまとのソルベ

生湯波

土佐酢じゅれ

一前菜

本日の酒肴五種盛り

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 料理長厳選

旬山海の御造り七点盛り

一炭火

本日の鮮魚炭火仕立て

一四季

高原野菜の煮ごごり 那須キャビア

茶白岳 荏胡麻

一強肴

とちぎ和牛鋤焼仕立て アスパラガス

新玉葱 焼豆腐

一食事

鯛めし土鍋炊き 針生姜

赤出汁 香の物

一水菓子

地酒”大那“の酒粕と朝日岳のアイス

一甘味

最中まかるん

日向夏の砂糖菓子

至極

ホテルエビナール那須
和匠ダイニング菜す乃

料理長

荒井 皇文

