

松阪牛会席

御献立

- 食前酒 季節のノンアルコール 後味さっぱり梅ジュースです 疲労回復にも効果的です
- 前菜 濃厚湯葉と牛肉有馬煮 牛肉レモンのマリネ 牛肉を使用した二種盛りを一皿に 三重を代表するブランド牛を 溶岩プレートで焼くこだわりの一品
- 鍋物 松阪牛のしやぶしやぶ 昆布だしを使用したお鍋です 素材の味をお楽しみください
- 蒸物 松阪牛の玉地蒸し(牛肉山椒煮) シンプルに味付けにこだわりの、松阪牛のそぼろ添えてお子様から大人の方まで愛される一品
- 強肴 松阪牛ビーフシチュー じっくり煮込んでおり、松阪牛の旨みも溶け込んだ味わい深い一品
- 焼物 なめこおろしそば 松阪牛添え 上質の抹茶を使用した ことの強い茶そばに 松阪牛となめこを添えております
- 食事 松阪牛あぶり丼 お味噌汁・香の物 三重県産キヌヒカリを 使用しており、炙った松阪牛を 添えた丼物です
- 水菓子 季節のプリン フルーツプリンでございます

湯の山温泉 彩向陽
料理長 藤原 義雄
●年 ●月 ●日



※当館は松阪牛取扱店として認定も受けております。松阪牛ならではの柔らかな肉質と上品な香りを是非、お楽しみ下さいませ。



湯の山温泉 折鶴伝説

この地には「折鶴伝説」という言い伝えがあります。これは江戸時代、大店(おおだん)のひとり娘・茶と使用人の男・佐吉という身分違いの叶わぬ恋に悩んだ男女がおったのじゃ。そして隣に身を投じようとしていたところを僧兵に助けられ、後日お礼に三岳寺を訪れたのじゃが、僧兵はすでに居を去った。そこで鶴を折って奉納したところ、折鶴がひらひらと飛び立ち、二人はその後幸せになつたという伝説があるんじゃ。おいでの彩向陽もこの「折鶴伝説」を大切に思い、いろいろなどころに「折鶴」をあしらっておるのじゃよ。



A5ランクではない!?
お肉はA4ランクの松阪牛を使用。お肉料理が多いこちらの料理では脂身の多いA5ランクではなく、あえてお肉本来の味をお楽しみいただけ、全ての料理を美味しくお召し上がりいただけるようにと料理長のこだわりで厳選したA4ランクのお肉のみを使用しております。

富士山溶岩プレート!!
遠赤外線じっくり焼き上げることで肉汁を食材の中閉じ込め、ジューシーに! 素材の美味しさを損なわず、余分な脂は溶岩が吸ってくれますのでヘルシーにお召し上がりいただけます!

ヘルシーっ!!
これから始まるお肉料理をより美味しくお召し上がりいただくためにお酢をベースにしたさっぱりとヘルシーな肉前菜をご用意いたしました。

疲労回復
にも最適な梅ジュースです! アルコールは入っておりませんのでご安心してお飲み下さいませ。

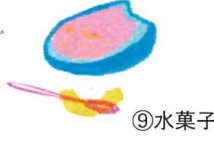
後味さっぱり!
調理場特製フルーツプリン



ちょっと休憩♪
おそばはもちろん、出汁まで飲み干せるように調合された栄養満点のそば出汁も美味!!

芳醇な香りと味わい!!
手間暇かけて熟成させた松阪牛の旨みも溶け込んだブラウンルーをお楽しみください!

出汁のこだわり
鰹と昆布で丁寧にとった料理長こだわりの味付け玉地蒸しを松阪牛と一緒に!



旨沢あぶり丼!!
三重県を代表するブランド牛を炙り、食べやすくカット! 特製フ子どんぶりは女性にも好評です♪

