

春 惜見の膳

御献立

食前酒

前菜

造里

凌ぎ

煮物

焼物

鍋物

蒸物

揚物

食事

水菓子

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

料理長のさまざま盛り合わせ
料理長自らその日の天候や
気温なども考慮して食材を
厳選しております。当館自慢
のさまざまとという名の本気
メニューをお楽しみください

御造里四種盛合せ

料理長が新鮮さにこだわった
お造り四種盛りでございます
なめこおろしそば
上質な抹茶を使用した
こしの強い茶そばに
なめこを添えております

季節野菜の焚き合わせ

料理長こだわりの味付けで
素材本来の味を活かした
田舎旅館ならではの一品
孤野豚溶岩焼き

地元自慢のヘルシーな豚肉を
溶岩プレートで焼くこだわりの一品
三重県産伊勢鶏と新鮮野菜の鍋

玉地蒸し

シンプルに味付けにこだわり、
具は少ないがお子様から
大人の方まで愛される一品
お好み天麩羅

白飯・お味噌汁・香の物

全十種類の食材の中からお好み
で四種お選びいただけます
三重県産キヌヒカリを使用した
当館自慢の美味しいごはんです
季節のプリン

季節ごとに変わる当館の
フルーツプリンでございます

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った。昔は江戸時代、大庄(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でいたところを僧侶に助けられ、後日お礼に三岳寺を訪れたのじゃが、僧侶はすでに居なかった。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ったという伝説があるんじや。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。



湯の山恋結び伝説

「折鶴伝説」にあやかり、折鶴も添えております。料理長自慢の食材と器の彩をよりお楽しみくださいませ♪

びっくり!!

してください。山の中の旅館でも新鮮なお魚をご提供。本日、料理長厳選の4種がこちら!!

1.5倍!?

通常の鶏は50日程度の飼育が主流ですが、伊勢鶏は通常の1.5倍の飼育期間のため、筋肉が発達し、噛むほどに旨みが増します!

注意!!

揚げたてでございます。ご提供後はできるだけお早目にお召し上がりいただきたいですが、本当にアツアツです! お口に運ばれる際は、どうぞお気を付けて!!

富士山溶岩プレートで!! 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!

②前菜



③お造り



⑦鍋物



⑨揚物



⑩食事



⑥焼物



出汁のこだわり

鯉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

⑧蒸物



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!!

ホッと一息

派手さはないが、素朴で心温まる料理長こだわりの一品

④お凌ぎ



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。

①食前酒



後味さっぱり!! 調理場特製フルーツプリン



お客様から、ごほんがおいしい!! の声がとまみません!! 適度な粘り気と香り、そして甘さ♪ [三重県産キヌヒカリ]

⑪水菓子

湯の山温泉

料理長 藤原 義雄



●年 ●月 ●日