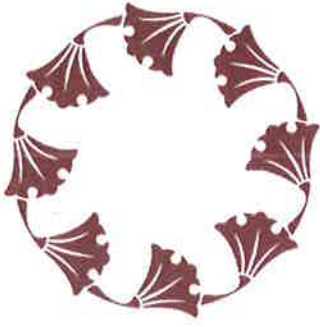
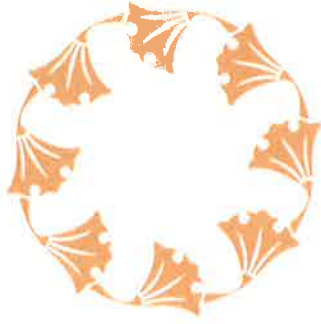


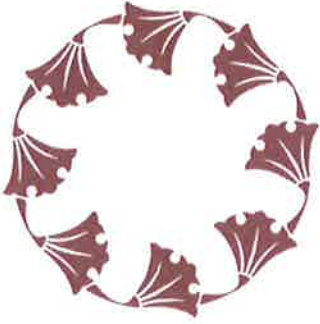
華燭 大吟醸 滴



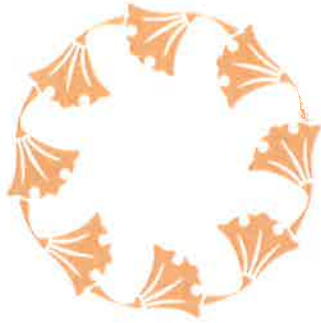
白駒 大吟醸



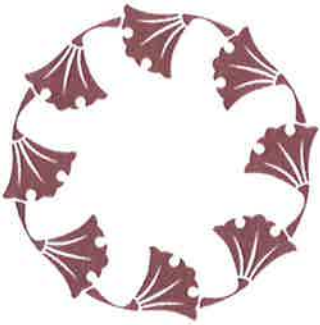
華燭 純米大吟醸 倉内秘蔵酒



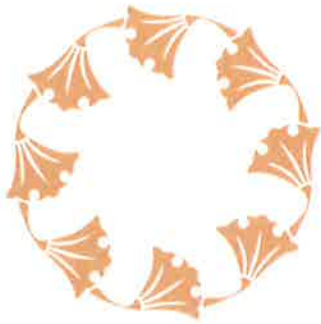
HAKUKOMA 純米大吟醸



華燭 ぐいぬみ吟醸 五穀豊穡



山まじょう 純米



福井のお酒と初秋を味わう

豊酒造さま・白駒酒造さまをお招きして

先 附 越のルビートマト レモン蜜 柚子  
 炙り×鯖 袷紗胡瓜 若布 酢取茗荷  
 上庄里芋松前蒸し だだ茶豆塩煎り  
 菊菜菊花 いくら 焼栗甘露煮  
 九頭竜舞茸と美山平茸天婦羅 酢橘

お浸き 越前蕎麦 辛味大根 けずり節

割 鮮 福井県産お造り盛り合わせ  
 鯖焼霜 越前海老 剣先烏賊  
 あしらい一式と  
 戻り鰹叩き 香味野菜 ポン酢

酒 肴 干し赤かれい 酒盗玉子  
 永平寺厚揚げ 卸しポン酢  
 越前国見之のき磯部餅粉揚げ

焚 合 福井ポーク角煮 海老芋 蕪 辛子

御 飯 福井県産こしひかり白米御飯  
 焼茄子はまな味噌和え  
 香ノ物盛り合わせ

留 椀 永平寺御用達米五の味噌汁  
 お月見仕立て

水菓子 富津甘藷の黒糖プリン  
 切り出しフルーツ ミシト

平成二十八年九月十九日

料理長 入口 慎吾