

旬味メニュー地元向け

定番コース（秋）

## 前菜

会津身しらず柿釜海鮮盛り込み黄身油酢掛け

キングサーモン紅葉漬け天にいくら

国産炭焼き鰻のクレープ奉書

彩り付け合わせ色々

## 吸い椀

白甘鯛丸仕立て 口に柚子

## 御造里（豊洲直送）

本鮪 旬の魚二種×

## 揚物（豊洲直送）

旬の天麩羅

魚三種と季節野菜

メイン料理選択

## 魚料理（金目鯛と御野菜の煮物）

又は

## 肉料理（和風ビーフシチュー、牛肉の薫焼き等）

## 食事

金華鯖炙り飯 留椀

会津山塩ジェラードと季節のフルーツ地酒のゼリー掛け

旬味メニュー観光のお客様向け

定番コース(秋)

## 前菜

会津身しらず柿釜海鮮盛り込み黄身油酢掛け

自家製練の山椒漬け

会津坂下産極上鬼胡桃と地野菜の胡麻和え

彩り付け合わせ色々

## 吸い椀

会津こづゆ武家仕立て

## 御造里

会津桜刺し(馬のもも肉)

## 揚物

旬の天麩羅 (会津山塩と大根おろしの天出汁)

メイン料理選択

## 魚料理 (銀鱈煮付け)

又は

## 肉料理 (牛肉の蕁焼き等)

## 食事

会津地蕎麦

会津山塩ジェラードと季節のフルーツ地酒のゼリー掛け

