

彩華の膳

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

料理長のさまぐれ盛り合わせ
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
のさまぐれという名の本気
メニューをお楽しみください

造り

鯛姿造りと季節の盛り合わせ
新鮮さにこだわった料理長厳選の
鯛と季節のお造り盛り合わせです

蒸物

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
笹の葉寿司

替り鉢

笹の葉で牛肉しぐれを包み、
巻き寿司にいたしました

煮物

伊勢海老具足煮
伊勢海老を料理長こだわりの
味付けで具足煮にいたしました

焼物

松阪牛の溶岩焼き
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

松阪牛のしゃぶしゃぶ
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

揚げ物

海老三色揚げ
祝膳に相応しく、海老を
彩鮮やかに揚げた一品です

酢の物

サーモン砵巻
ビタミンB群、DH A、EPAを
豊富に含んだ健康的な酢の物です

食事

白飯・お味噌汁・香の物
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

水菓子

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

彩向陽

料理長 藤原 義雄
●年 ●月 ●日



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たのじを僧兵に助けられ、後日お礼に三岳寺を訪れたのじゃが、僧兵はすでに居なかつた。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」をあしらつておるのじゃな。



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



③造り



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。

②前菜



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。伊勢海老の造りはぶいっぶいで絶品。

④凌ぎ



富士山溶岩プレート!!

遠赤外線できっぴり焼き上げることで肉汁を食材の中に閉じ込め、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上がりいただけます！

⑤焼物



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!!

⑦蒸物



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。

⑧食事



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

お客様から、
「ごはんがおいしい!!
の音がとまりません!!
適度な粘り気と香り、
そして甘さ」
[三重県産キヌヒカリ]

長寿汁!!

伊勢海老の御頭で出汁をとったお味噌汁は何とも言えない風味と濃厚な旨みを引き出します。

⑧汁物



後味さっぱり!

調理場特製フルーツプリン

⑧水菓子

