

# 備足彩膳

竹中様  
御献立

湯の山温泉 折鶴伝説

## 食前酒

### 梅酒

紀州産南高梅を使用した  
味わい濃い梅酒でございます

## 前菜

### 料理長のきまぐれ五種盛

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  
のき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

### 御造り四種盛合せ

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

## 凌ぎ

### 山菜そば

あっさりとしたワカメ麺に  
山菜を添えております

## 台の物

### 伊勢海老と松阪牛の宝楽焼き

美味し國三重を代表する食材を  
宝楽に宝楽焼きにいたしました。  
素材本来の味をお楽しみください

## 鍋物

### 松阪牛のすき鍋

三重県産松阪牛と地元新鮮野菜の  
贅沢鍋です

## 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  
とろろ

## 替り鉢

### とろろ

国産の長芋を使用しております  
味付けもしておりますので、そのまま  
お召し上がりいただけます

## 揚物

### お好み天麩羅

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

## 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

### プリン

季節ごとに変わる当館の  
デザートプリンでございます

湯の山温泉 彩向陽

料理長 土佐 昌明

平成三十年 六月一日



### 湯の山恋結び伝説

「折鶴伝説」にあやかり、  
折鶴も添えて、食材、器の彩を  
よりお楽しみいただけるよう  
和食をあえて洋皿でご提供  
してみました♪



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。  
本日、料理長厳選の  
4種がこちら!!



③お造り

### 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!!



④お凌ぎ

### 美味し國食べつくし♪

伊勢海老と松阪牛の旨みが  
凝縮♪風味も抜群!!  
伊勢海老、松阪牛本来の  
素材の味を活かした一品。



⑤台の物

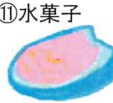
### A5ランクではない!?

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。



⑥鍋物

味わい深い!!  
調理場特製  
濃厚プリン



⑪水菓子

### 注意!!

揚げたてでございます。  
ご提供後はできるだけ早目  
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!!



⑩食事

### 食べ方いろいろ♪

疲労回復にも効果があり、  
当館のとろろは味付けもして  
あるのでそのままでもごはん  
にかけても美味しくお召し  
上がりいただけます!



⑨揚物

### 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



⑧替り鉢

### もう一杯!!

と言いたくなる  
食前酒♪この口の中  
ではしける微発泡が  
今宵のディナーの  
幕開けです!



①食前酒

この地には「折鶴伝説」という言い伝えがあった。な  
ときは江戸時代、大店(おおだな)のひとり娘・葵と  
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。そして滝に身を投げようとして  
いたところを僧兵に助けられ、後日お札に三岳寺を  
訪れたのじゃが、僧兵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、  
いろいろなおに「折鶴」をあしらっておるのじゃよ。

