

松阪牛会席

竹中様
御献立

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 牛肉レモンのマリネ

牛肉を使用した二種盛りを一皿に
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 松阪牛のしやぶしやぶ

伊勢海老と新鮮野菜を使用した
特製和風出汁のお鍋です

蒸物 松阪牛の玉地蒸し(牛肉山椒煮)

シンブルに味付けにこだわり、
松阪牛のそぼろ添えてお子様
から大人の方まで愛される一品

強肴 松阪牛ビーフシチュー

じっくり煮込んでおり、松阪牛の
旨みも溶け込んだ味わい深い一品
旨みも溶け込んだ味わい深い一品

替り鉢 山菜そば(松阪牛添え)

あっさりしたワカメ麺に
松阪牛と山菜を添えております

食事 松阪牛あぶり丼

お味噌汁・香の物
三重県産キヌヒカリを
使用しており、炙った松阪牛を
添えた丼物です

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



※当館は松阪牛取扱店として
認定も受けております。
松阪牛ならではの柔らかな
肉質と上品な香りを是非、
お楽しみ下さいませ。

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。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
男女がおったのじや。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、後日お礼に三岳寺を
訪れたのじやが、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、
いろいろなるに「折鶴」をあしらったおのじやよ。



もう一杯!!

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

①食前酒



ヘルシー!!

これから始まるお肉料理を
より美味しくお召上がり
いただくためにお酢を
ベースにしたさっぱりと
ヘルシーなお肉前菜をご用意
いたしました。

②前菜



富士山溶岩プレートで!!

遠赤外線でじっくり焼き上げる
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!

③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替り鉢



芳醇な香りと
味わい!!

手間暇かけて熟成させた
松阪牛の旨みも溶け込んだ
フラウンルーをお楽しみ
ください!

⑥強肴



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
玉地蒸しを松阪牛
と一緒に!

⑤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
いただき、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。

④鍋物



味わい深い!!
調理場特製
濃厚プリン

⑧食事



膏沢あぶり丼!!

三重県を代表する
ブランド牛を炙り、
食べやすくカット!
特製フキとんぶり
女性にも好評です!

⑨水菓子

