

美味し三重の膳

竹中様
御献立

食前酒 梅酒

前菜

紀州産南高梅を使用した
味わい濃い梅酒でございます
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
御造り四種盛合せ

造り

御造り四種盛合せ

凌ぎ

山菜そば
あっさりしたワカメ麺に
山菜を添えております
季節野菜の焚き合わせ
料理長こだわりの味付けで
素材本来の味を活かした
田舎旅館ならではの一品
松阪牛溶岩焼き

煮物

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
伊勢海老と新鮮野菜の鍋
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
玉地蒸し

焼物

玉地蒸し
シンブ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
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
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

鍋物

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
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

蒸物

玉地蒸し

揚げ物

お好み天麩羅

食事

白飯・お味噌汁・香の物

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

料理長 彩向陽

平成三十年 六月一日



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。なごときは江戸時代、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。そして滝に身を投じ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、いろいろなお料理に「折鶴」をあしらっておりますのじゃよ。



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



ヘルシーっ!

伊勢海老のエキスが染み込んで栄養たっぷり♪醤油ベースの彩向陽オリジナル和風出汁が女性様に大好評!!

⑦鍋物



注意!!

揚げたてでございます。ご提供後はできるだけお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



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

⑧蒸物



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!!

ホッと一息

派手さはないが、
素朴で心温まる
料理長こだわりの
一品

④お凌ぎ



もう一杯!!

と云いたくなる
食前酒♪この口の中
ではしける微発泡が
今宵のテイターの
幕開けです!

①食前酒



富士山溶岩プレートで!!

遠赤外線じっくり焼き上げる
ことで肉汁を食材の中に加え込み、
ジュシーに!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
お召し上がりいただけます!

⑥焼物



味わい深い!!
調理場特製
濃厚プリン

⑪水菓子



お客様から、
ごはんがおいしい!!
の声がとまりません!!
適度な粘り気と香り、
そして甘さ♪あまりの人気で
売店でも販売中♪
[三重県産キヌヒカリ]