

# 美味二重の膳

## 竹中御献立様

食前酒 梅酒

梅酒

紀州産南高梅を使用した  
味わい深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

前菜 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 造り

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

煮物 蒸物

季節野菜の焚き合せ

田舎旅館ならではの一品

鍋物 焼物

松阪牛溶岩焼き

シンプルに味付けにこだわり、  
具は少ないがお子様から一品

蒸物 鍋物

伊勢海老と新鮮野菜の鍋

三重県産キヌヒカリを使用した  
特製和風出汁のお鍋です

蒸物 焼物

玉地蒸し

シンプルに味付けにこだわりの  
具は少ないがお子様から一品

揚物 食事

白飯・お味噌汁・番の物

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

水菓子 揚物

お好み天麩羅

当館自慢の美味しいごはんを使  
んでデザートプリンでござります

水菓子 食事

白飯

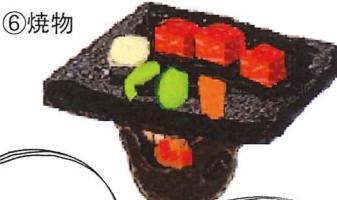
季節ごとに変わる当館の  
デザートプリンでござります

湯の山温泉 料理長  
平成三十年 土佐 昌明  
六月一日



### 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  
お召し上がりいただけます!



⑥焼物

### 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!!



⑨揚物

### ヘルシー!!

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



### びっくり!!

してください。  
山中の旅館でも  
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



### 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)



⑩食事

### ちょっと休憩♪

おどぼはもちろん、  
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!!



⑧蒸物

### 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

⑤蒸物

### ホッと一息

派手はないが、  
素朴で心温まる  
料理長こだわりの  
一品



④お凌ぎ

### もう一杯ッ!

と言いたくなる  
食前酒♪この口の中  
ではじける微癡泡が  
今宵のティーナーの  
幕開けです!



①食前酒

### 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ります。これは江戸時代、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二人はその後幸せになつたという伝説があるんじゃ。二人は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だが、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、いろいろなところに「折鶴」をあしらつておるのじゃよ。

