

# 彩華の膳

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

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

伊勢海老と季節の四種盛合せ

新鮮さにこだわった料理長厳選の  
伊勢海老とお造りの四種盛  
山菜そば

凌ぎ

あっさりしたワカメ麺に  
山菜を添えております

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

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

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

汁物

伊勢海老汁

伊勢海老の御頭を使用した  
汁物です。伊勢海老の香り  
と風味をお楽しみください

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、いろいろのところに「折鶴」をあしらっておるのじやよ。



もう一杯っ!

と言いたくなる  
食前酒♪この口中  
ではしける微発泡が  
今宵のマイナーの  
幕開けです!

②前菜

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♪



①食前酒



③造り



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  
ぶいっぶりで絶品♪

④凌ぎ



⑤焼物



富士山溶岩プレート!!

遠赤外線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鍋物



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

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。

⑧食事



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



味わい深い!!  
調理場特製  
濃厚プリン

⑨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♪  
[三重県産キヌヒカリ]