

# 溶岩焼席

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

凌ぎ

煮物

焼物

鍋物

蒸物

揚物

食事

水菓子

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  
和牛溶岩焼き

国産和牛を富士山の溶岩  
プレートで焼くこだわりの一品  
三重県産伊勢鶏と新鮮野菜の鍋  
三重県産伊勢鶏と新鮮野菜を  
使用したヘルシーなお鍋です  
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  
お好み天麩羅  
全十種類の食材の中からお好み  
で四種お運びいただけます  
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

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つてな  
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  
男女がおつたのじゃ。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、  
いろいろなお料理に「折鶴」をあしらつておるのじゃよ。



## 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



## 1.5倍!?

通常の鶏は50日程度  
の飼育が主流ですが、  
伊勢鶏は通常の1.5倍の飼育  
期間のため、筋肉が発達し、  
噛むほどに旨みが  
増します!

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!!

⑨揚物



## 富士山溶岩プレートで!!

遠赤外線であっさり焼き上げる  
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



## 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!!

## 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



## 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!!

と言いたくなる  
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!

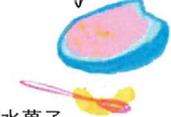
①食前酒



## 味わい深い!!

調理場特製  
濃厚プリン

⑪水菓子



## お客様から、 ごほんがおいしい!!

の聲がとまりません!!  
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]

