



## まるごと青森オリジナル和会席

### 冬メニューお献立 ～厳寒の津軽路～

- ・先付 青森県産なまこみぞれ酢
- ・前菜 免疫アップのすすめ 発酵食品で元気いっぱい！  
青森県産焼き野菜をにんにく入りヨーグルトにて  
郷土料理 すしこ  
(津軽に伝わるごはんを使った甘酸っぱい味わいの漬物)  
地魚西京焼 鮫鱈の共和え
- ・造り 青森県産真鱈昆布め、水蛸酢立め、寒鰯香り造り、鮪  
(北海道・東北では蛸といえば水蛸のことを言う)
- ・鍋物 青森おでん仕立て 生姜味噌を添えて  
大根、つぶ貝、こんにゃく、竹の子
- ・蓋物 焼白子 エリンギ
- ・ライブキッチン ★夕食三大名物★  
季節の揚げ物  
⇒嶽きみ(津軽弁:きみ⇒トウモロコシ)&りんご天婦羅  
十和田牛バラ焼き風  
青森県産地鶏桜姫の唐揚げ
- ・食事 青森県産つがるロマン
- ・止椀 郷土料理じゃっば汁  
(津軽地方では魚のあらをじゃっばと呼びます)
- ・香の物 手作り逸品
- ・水菓子 りんごムースと季節の果物

※仕入状況により変更する場合がございます。お楽しみくださいませ。

