



当館名物活鮑の陶板焼き 満喫和会席

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、鱈ヶ沢産幻の魚イトウ、水蛸酢立め、
寒鰯香り造り
(北海道・東北では蛸といえば水蛸のことを言う)
- ・ 陶板 当館名物活鮑の陶板焼き
- ・ 温物 国産黒毛和牛パイ包み焼き
- ・ 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
- ・ 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。

