



## 当館名物活鮑、国産黒毛和牛 贅沢和会席

### 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 日本海荒波盛り 青森県産真鱈昆布ヰ、鱒ヶ沢産幻の魚イト  
ウ、帆立、寒鰯香り造り、水蛸酢立ヰ、牡丹海老  
(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
- ・ 強肴 国産黒毛和牛ステーキ
- ・ 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
- ・ 食事 青森県産つがるロマン
- ・ 止椀 郷土料理じゃっぱ汁  
(津軽地方では魚のあらをじゃっぱと呼びます)
- ・ 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。

