

# 越前地蟹懐石 お献立

令和四年霜月吉日

## つるや

### 食前酒

白加賀梅の梅酒

### 前菜

公孫樹富津金時羊羹

蟹味噌真丈

そばがき

姫人參金山寺味噌和え 炙り鯖(ここ大根

### 椀物

燕すり流し仕立て

帆立安平 金時草 散し占地

松葉柚子

### 向付

季節の鮮魚 四種盛り

長野県産本山葵 あしらひ一式

金沢直源醤油 越前塩

### 別皿

越前ズワイ蟹

お客様のお好みで調理いたします

蟹刺しと甲羅焼きと蟹の天麩羅

又は

蒸し蟹丸ごと一杯

### 留肴

蟹と水雲酢 蟹酢ジュレ

キャビア 胡瓜

### お食事

ご飯 芦原産コシヒカリ 新米

農事組合法人 グリーンファーム角屋さん

お漬物 山葵昆布 茎蓮根紫蘇漬け 柚子大根漬け

留椀 赤味噌仕立て

粟麩 岩海苔 三つ葉

### 水菓子

つるや特製イタルト

シャインマスカット 柿

料理長 今谷 亨

当日の仕入状況等により若干料理内容の変更がございます。  
なにとぞご了承の程よろしくお願いいたします。