

春隣花月新潟食のぞあんない

お食事と一緒に
お楽しみ
ください



春の
新潟の
米と
酒
新潟の
白瀧
新米田の
糸魚川の
謙信

の、パシ
新潟の郷土料理
里芋など野菜の煮物
地域や家によって
過・冷にふたり
入るものも様々です

きりざい
魚沼の郷土料理
切った野菜漬物を
合えたモノ。一般的に
は糸内豆を加えます

花水豆腐
十日町で県内産大豆で
作る豆腐と豆乳を
花月では味わっていただきます

八海山
八海山の麓で
一番水で育った
大型の
ニジマス
八海山の伏流水で
育った魚沼わさび
地元コンクリート会社が作っています

味噌
会長合も湯沢ヤギーズの
作る郷土野菜がら南産
でできた辛い雪国調味料



春隣花月お献立風

- 食前酒 お楽しみ地元の日本酒
- 焼八寸 春香るお浸し 落松風
雪の下人参豆腐 利久美味汁
変わり玉締め
- 旬の御造り 盛り合わせ
日本海の幸 盛り合わせ
妻芽物一式
- 陶板 妻有ポーク 季節野菜
山わさび アンデス塩 味噌 薬味一式
- 小鍋 越の鶏と山菜すき 季節の山の幸と玉子
- 強肴 八海サーモンと季節野菜 黄味酢
- 止め挽 新潟県産山菜汁
- 食事 魚沼産こしひかり
茶漬
香の物
- 水菓子 湯沢あんみつ
苺 山豆 餅 クリーム 落蜜煮

松泉閣花月料理長 大島正行