

梅養生膳 お品書き

食前酒

うめひびき自慢の梅酒二種飲み比べ
一年熟成 三年熟成

春の味覚八寸

天草バイ貝
青竹桜ムース・とんぶり
梅クリーム寄せ・水菜
フオアグラ豆腐・三色マリネ・マンゴーソース
川鱒手毬寿し
真子生姜煮・落・木の芽
梅酒梅コンポート

造里

旬の鮮魚
天然白身魚・貝柱・鮪・刺し身湯葉
あしらい一式

焼物

和牛あぶりすき焼き
しだれ湯葉・卵・白髪葱・チャービル

洋皿

豊後牛・あか牛の網焼き
温野菜添え

鍋

大山クレソンと豊後牛の豆乳しゃぶ
木の子二種・クレソン・豆腐

ごはん

筍香り飯
焦がし筍・ピース豆・菜の花

香の物

デザート 料理長特製デザート

〈梅干し〉

栄養素：ナトリウム・食物繊維

効能：神経伝達・筋肉運動促進・消化吸収・二日酔い防止・疲労回復

免疫力向上・ストレス解消・アンチエイジング効果・便秘予防

本日のお料理は心と体に動く梅養生膳をテーマにご用意しました。大山の梅と大分を中心とした九州の食材を使用し、たお料理をお楽しみいただければ幸いです。

奥日田温泉うめひびき 料理長 安永太

