



とちのき村 但馬の旬懐石

日本が誇る但馬のブランド牛、但馬牛をはじめ、
山陰地方ならではの日本海の海の幸
自然豊かな但馬地方で育てられた、山の幸、川の幸
季節の素材を用いた会席料理となっております。
但馬の奥座敷、小代「とちのき村」で日常の喧騒を離れての
自然豊かなロケーションの中で
普段なかなか味わえない但馬の味覚をご堪能ください。

文月

とちのき御膳のお献立

- | | |
|------|--|
| 先付 | 夏野菜の琥珀寄せ
海老 針茗荷 |
| 猪肉 | 朝倉山椒のちりめん佃煮 |
| 焼八寸 | 烏賊げそのみぞれ和え
山女の塩焼き
新生姜の飴炊き 九十の密煮
蚕豆の密煮 茗荷の酢づけ
ミズの味噌和え |
| お造り | 鯉 鯛
サーモン 烏賊 |
| 焼き物 | 但馬牛の鉄板焼き |
| 蒸し物 | 茶碗蒸し
鶏 海老 椎茸 百合根 三つ葉 |
| 酢の物 | 蕨ともやしの芥子酢和え |
| 油物 | 天子と但馬山野草の盛り合わせ |
| お吸い物 | 但馬産合鴨つみれの赤出汁 |
| 香の物 | 但馬野菜の浅漬け |
| 水菜子 | 梅の密煮
りんご |

季節や仕入れ状況によってお品書きは
変更させて頂く場合がございます。