

山菜贅沢おせち

お品書き

二の重

三の重



一の重

一の重

個性豊かな山菜の違いを楽しむ！

- ・サンショウ炊き
- ・フキの花 甘酢漬け
- ・アザミの油炒め
- ・エラ(ミヤマイラクサ)の粕漬け
- ・イタドリの甘酢漬け
- ・コゴミのピーナッツ和え
- ・ヤマワサビのかえし漬け
- ・トリアシショウマの梅肉和え
- ・ウドブキ(ヨブスマソウ)の辛煮

二の重

お魚と山菜のコラボレーションを楽しむ！

- ・稚鮎の有馬煮ワサビの葉巻き
- ・山菜の煮物
(ニシン・ヤマウド・ハンゴンソウ)
- ・うなぎと山菜の玉子焼き
- ・信州サーモンの山菜味噌焼
- ・海老と山菜のさつま揚げ
- ・佐久鯉の唐揚げ木の芽田楽
- ・鮎の笹巻き寿し
- ・信州黄金シャモの青柚子胡椒焼

三ノ重

お肉と山菜のコラボレーションを楽しむ！

- ・かんずり味噌入り鶏つくねのブドウ葉巻揚げ
- ・信州オレイン豚のロースト・クルマバソウの香り
～スイバのジャムを添えて
- ・ネマガリタケの信州産牛巻焼
- ・フォアグラと山菜の西京焼
- ・自家製生ハム(飯綱高原で2年熟成)
- ・信州産鹿のそぼろ煮 淡竹詰め
- ・ヤマウドの甘酢漬け合鴨巻
- ・青梅甘露煮