

Tamaya's Upgrade Course Menu

前 菜

季節野菜と海の幸の琥珀寄せ

中村さんの畑で採れたブロッコリースティックを添えて
別所温泉長谷川豆腐店の豆腐と白胡麻のクリームソース
里芋と青海苔の石垣真薯

椀代わり

ホワイトアスパラ・じゃがいも
長ねぎの冷製摺り流し じゅんさいを浮かせて

お造り

本鮪 伊勢海老 鯛 あしらい一式

強 肴

信州プレミアム牛フィレ&サーロイン食べ比べ
アスパラガス・舞茸・パプリカを添えて

煮 物

鰻と牛蒡の柳川風

進 肴

気仙沼産フカヒレの姿煮 蟹肉あんかけ

揚 物

鮎と季節野菜の天麩羅

食 事

上田市塩田産コシヒカリと山菜の釜飯
上田市大桂商店の味噌汁 香の物

デザート

玉屋特製リコッタ・マスカルポーネ・クリームチーズのカッサータ
いちじくと杏と若桃のレモンゼリー寄せ
オレンジを添えて

令和6年7月7日

玉屋旅館 料理長 熊澤 朝彦