

# 虹鱒と 梅花藻の 箱膳料理



美味しさは  
湧水と炭火から  
生まれます



照于一隅

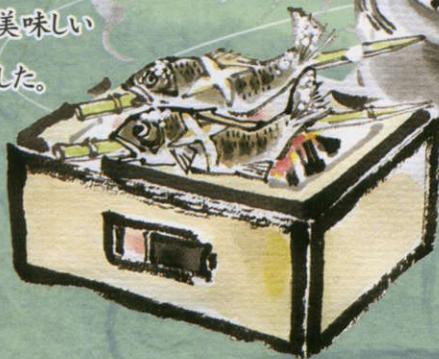
霊峰霊山

松尾寺山から湧き出る

豊かな清水で育った虹鱒のお料理に、  
清流に咲く梅花藻を添えてみました。

見て美しく食べて美味しい

逸膳に仕上がりました。



さめがい養鱒場

醒井楼

0749-54-0120  
(0002)

# 虹鱒と梅花藻の箱膳料理

虹鱒と梅花藻づくしを旬の山菜で彩りました。

## 湧水

3,000円

- ・あらい.....しゃっきとした肉厚の身は淡白な味わい。酢みそでどうぞ。
- ・鳴門漬.....甘酸っぱい美味しい南蛮漬。みょうがとレモンで風味を。
- ・甘露煮.....長年継ぎ足してきた秘伝のタレを使ってじっくり煮ました。
- ・ます味噌.....自家製田舎味噌で炊き上げたカルシウムたっぷりの一品。
- ・梅花藻寿司または 梅花藻の白あえ.....可憐な花をお寿司で表現してみました。
- ・フライまたは 天ぷら.....鱒 & 梅花藻をさくっと揚げました。あつあつを召し上がれ。
- ・ごはん(近江米)・汁物・香物

## せせらぎ

3,500円

湧水料理 + 炭火塩焼き

- ・塩焼き.....竹ぐしにさして炭火でこんがり香ばしく焼き上げます。

## 岩清水

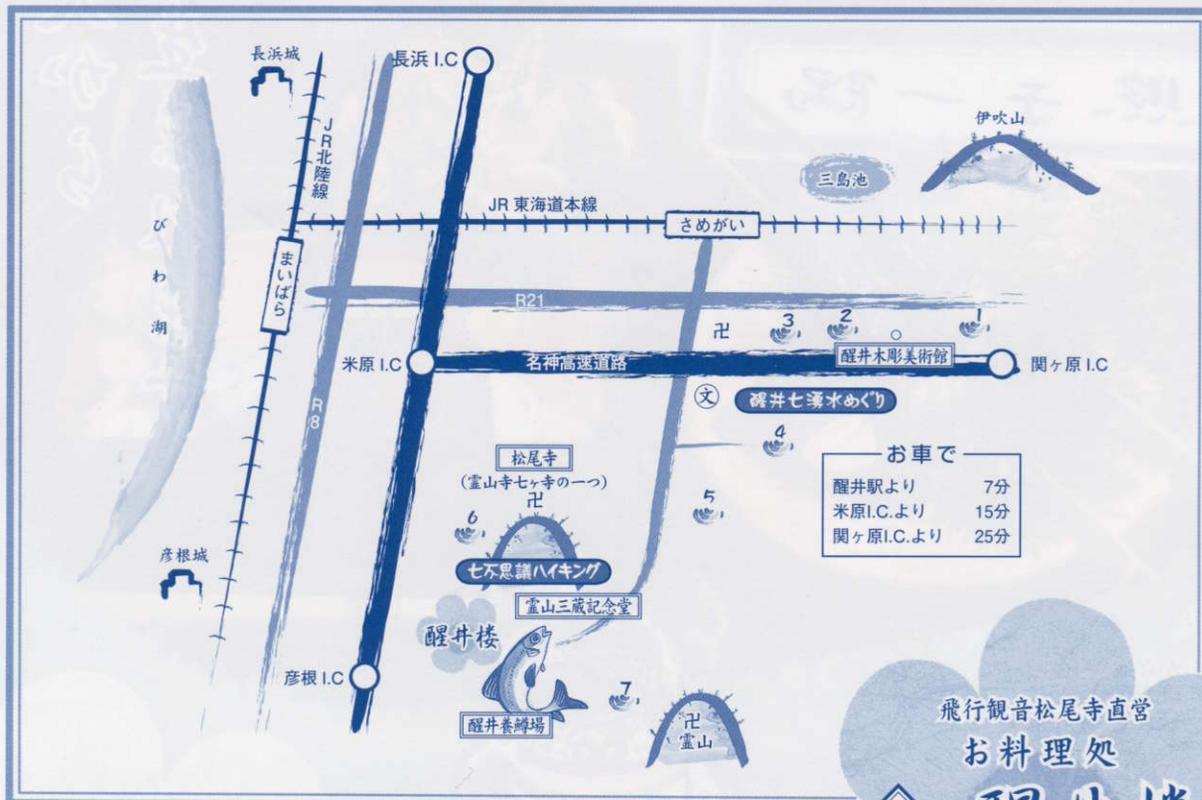
4,000円

せせらぎ料理 + 朴葉焼または お寿司三種盛

- ・朴葉焼.....山芋の実ときのこを朴葉の葉に包んで焼き味噌で香ばしく。
- または お寿司の三種盛.....梅花藻押し寿司・笹寿司・にぎり寿司

※ 別途、税金・サービス料がかかります。

特製お土産 虹鱒甘露煮・虹鱒鳴門漬・鱒寿司・鱒味噌 他



- 1 居寝の清水 2 十王水 3 西行水 4 天神水  
5 いぼとり水 6 役の行者の斧割り水 7 鍾乳水

飛行観音松尾寺直営  
お料理処

## 味の醒井楼

〒521-0033 滋賀県醒井養鱒場  
☎0749-54-0120(0002)  
FAX.0749-54-1857