

Tamaya's Premium Course Menu

～里山の饗 大地と海のマリアージュ～

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 いさき あしらひ一式

山海プレート

信州プレミアム牛 シャトーブリアンのステーキ
6種のソースを添えて

ヒマラヤ岩塩・安曇野わさび・上田市大桂商店奏龍味噌と青木村の実山椒
八ヶ岳産行者にんにく醤油・玉葱ソース・エシャレット入りバルサミコ

本鮪の炙り寿司

鮫肝と野菜の昆布出汁テリーヌ

鮎の天麩羅

煮 物

鰻と牛蒡の柳川風

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