

# Tamaya's Dinner 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 鯛焼霜 アルプスサーモン 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

## 鉢 肴

茨城県産蒸シアワビ 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10日

玉屋旅館 料理長 熊澤 朝彦