

お献立
～越前蟹コース～

食前酒代り

自家製甘酒（ノンアルコール）

大皿

茹でずわいがに、酢橘、特製かに酢

前菜

特製擦り胡麻豆腐、蒸し蟹身、酢橘 旨出
汁、とろ湯葉、生雲丹、木の芽 土佐醤油、
越前銀杏松葉刺し、蓮根煎餅

食事

蟹雑炊、蟹身、蟹味噌、福地鶏の平飼い卵

造り

季節の魚、山葵
土佐醤油、特製ドレッシング

漬物

季節の漬物

凌ぎ

越前おろしそば

水菓子

福い特製水ようかん、季節のフルーツ

温物

せいこ蟹身と甘鯛の蕪蒸し、大野の原木椎茸
越前銀杏、木耳、山葵

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください。

¥38,000(税金・サービス料込み)



お献立
～越前～

食前酒代わり
金柑甘酒（ノンアルコール）

鍋物
合鴨治部煮

前菜
胡麻豆腐そばの実餡掛け 合鴨の燻製

温物
焼雲子と湯葉の玉蒸し

ふぐ七味焼き

こたろうしいたけのフライ

造り
本日のおすすめ鮮魚

食事
にしんそば

造り
本日のおすすめ鮮魚

水菓子
水ようかん、季節のフルーツ羽二重

凌ぎ
穴子の飯蒸し

焼物
銀鱈西京焼き

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください。

¥12,000(税金・サービス料込み)



お献立
～白山～

食前酒代わり
金柑甘酒（ノンアルコール）

中皿
霧島ポークのロースト

前菜
胡麻豆腐そばの実餡掛け 合鴨の燻製
ふぐ七味焼き
こたろうしいたけのフライ

食事
越前大野のこしひかり
鮭の粕汁
香の物
ご飯のお供

造り
本日のおすすめ鮮魚

凌ぎ
越前おろしそば

水菓子
水ようかん、季節のフルーツ羽二重

焼物
銀鱈西京焼き

蒸し物
重ね湯葉の玉蒸し
かぶらのみぞれ餡

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください。

¥7,600(税金・サービス料込)



Courtyard Fukui 1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-506621
<https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/>