

## ペアリングメニュー



### ★ 獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング (180ml)

#### DASSAI NIGORI Sparkling 45

にごり酒だからこそ分かる山田錦の米の甘み。瓶内二次発酵が生み出す爽やかな発泡性。最後に繊細かつ存在感のある純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れと余韻をご堪能ください。



### ★★ 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 栃木産山田錦使用 (140ml)

#### DASSAI 39 Regional Yamada Nishiki



### ★★★ 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 栃木産山田錦使用 (140ml)

#### DASSAI 23 Regional Yamada Nishiki

栃木県産の山田錦を丁寧に精米し醸造、華やかな香りとバランスの良いきれいな甘み、長い余韻を感じる純米大吟醸。明治より続く金谷ホテル伝統料理の品々とのマリアージュをお楽しみください。

獺  
祭

DASSAI



日光金谷ホテル 総料理長  
中川 浩司



## MENU

### アミューズ

Amuse-bouche

### 栃木県産大豆の「豆乳」ブランマンジェに「ブロッコリー」のクーリー ★

「日光湯波」の味わいと「甘エビ」タルタルを乗せて

Tochigi Prefecture Soy Milk Blancmange with a broccoli coulis topped with "Nikko Yuba" and a sweet shrimp tartare

### 本日のポタージュ

Soup of the Day

### 大正コロッケット(蟹) ★★

Taisho Croquette (crab)

### 日光虹鱒のソテー 金谷風 ★★★

Sauteed Nikko rainbow trout Kanaya style

### 本日のデザート

Dessert of the Day

### コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

### 小菓子

Petits Fours

### ホテルオリジナルパン

Bread

Nikko Kanaya Hotel

