

大谷山荘 秋会席

お品書



前肴、胡桃和へ

しめじ、柿、紅葉人参、
いちよう丸十、松葉そば

子持昆布

海老、銀杏、串刺し

胡麻豆腐

くこの実、山葵、

べっこうあん

造り、鯛 縞あじ 萩白倍貝 イカ

千枚大根、紅葉紅芯、他

合肴、ふく刺

紅葉おろし、葱、かぼす、

ポン酢

鍋物、すき焼

笹掻き牛蒡、人参、椎茸、

春菊、焼目湯葉、白葱、

温泉玉子

温物、焚き合せ

穴子の飛龍頭、海老芋、

大黒しめじ、松葉柚子、

銀あん

揚物、ふく唐揚 蓮根チップス

食事、釜飯 のど黒、針生姜

汁、赤みそ仕立て

油揚げ、なめ子、粉山椒

香の物、三種盛

水菓子、ほうじ茶プリン、黒みつ、

なし、いちご、ミント

大谷山荘 料理長

*仕入状況により、食材が変更と
なる場合もございます

(画像の器はイメージです。)

*期間 9月1日～11月30日

大谷山荘 特選秋会席

お品書

前肴 胡桃和へ

しめじ、柿、紅葉人参、
いちよう丸十、松葉そば

子持昆布

海老、银杏、串刺し

胡麻豆腐

生ウニ、くこの実、山葵、
べっこうあん

造り、天然白身 生イカ 車海老

萩白倍貝

紅葉紅芯、もって菊、ほしそ、
より人参、大根、大葉、山葵

肴、 小く刺

もみじおろし、葱、かぼす

寸葱、ポン酢

鍋物、 すき焼

笹掻き牛蒡、人参、椎茸、
春茸、焼目湯葉、白葱、
温泉玉子

焼物、蒸し焼き

鮑酒蒸し 甘鯛 ホタテ
絹かつぎ、紅葉人参、
大黒しめじ、百合根

揚げ物、とらふく唐揚 蓮根チップス

食事、 白飯

汁、 赤みそ仕立て

油揚げ、なめ子、粉山椒

香の物、三種盛

水菓子、ほうじ茶プリン、黒みつ、
メロン角切、いちご、ミント

大谷山荘 料理長

*仕入状況により、食材が変更と
なる場合もございます

(画像の器はイメージです)。

*期間 9月1日～11月30日



大谷山莊 冬会席

お品書

前肴 胡麻豆腐

くこの実、山葵、
べっこうあん

菜の花と独活の甘酒衣和へ
海老、ぶぶあられ

造り、鯛 イカ 縞あじ、など四種

雪輪大根、大葉、
梅花紅芯、山葵、ほじそ

合肴、ふく刺

身皮、紅葉おろし、
葱、かぼす、ポン酢

鍋物、すき焼

和牛ロース、椎茸、人参、
焼目湯葉、笹がき牛蒡、
水菜、温泉玉子

焼物、蒸し焼

鮑、白身、
季節の野菜、ボン酢

揚物、ふく唐揚 海老芋

食事、山口県産コシヒカリ

汁、赤だし

なめ子、油揚げ、粉山椒

香の物、三種盛

水菓子、ほうじ茶プリン

季節の果物

大谷山莊 料理長

*仕入状況により、食材が変更となる場合も

ございます(画像の器はイメージ)。

*期間12月1日〜翌年2月25日

(除外日12月30日〜翌年1月3日)



大谷山荘 特選冬会席



お品書

前肴、 胡麻豆腐

生ウニ、くこの実、

山葵、べつこうあん

菜の花と独活の甘酒衣和へ

海老、ぶぶあられ

造り、 天然白身 生イカ

車海老 縞あじ、

雪輪大根、大葉、

梅花紅芯、山葵、ほじそ

合肴、 ぶく刺

身皮、紅葉おろし、

葱、かぼす、ポン酢

鍋物、 すき焼

和牛ロース、椎茸、人参、

焼目湯葉、笹がき牛蒡、

水菜、温泉玉子

焼物、 鮑おどり焼

バター、レモン、

若芽、ポン酢

温物、 甘鯛のかぶら蒸し

揚物、 とらふく唐揚 海老芋

食事、 山口県産コシヒカリ

汁、 赤だし

なめ子、油揚げ、粉山椒

香の物、三種盛

水菓子、ほうじ茶プリン、黒みつ

季節の果物

大谷山荘 料理長

*仕入状況により、食材が変更となる場合も

ございます(画像の器はイメージ)。

*期間12月1日〜翌年2月25日

(除外日12月30日〜翌年1月3日)