

大谷山荘 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 鱈あじ、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、ポン酢
- 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)

大谷山莊 冬会席



お品書

- 前肴、 胡麻豆腐
生ウニ、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、 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、 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、 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 春会席



お品書

- 前肴、 胡麻豆腐
空豆、山葵、べっこうあん
もずく
筍土佐煮、ごごみ、わらび
- 造り、 鯛 鱈 イカ ひらまさ
花びら大根、花びら紅芯
大葉、花ほじそ、山葵
- 合肴、 ふく刺
葱、だいたい、ポン酢
- 鍋、 すき焼き(盛込み)
和牛ロース
- 焼物、 鮑のおどり焼き
若布、レモン、バター
ポン酢
- 揚物、 まぶろ唐揚 ニンニクの芽
- 食事、 山口県産コシヒカリ
- 汁、 赤だし
なめこ、油揚、葱、粉山椒
- 香の物、三種盛
赤もく佃煮、水菜漬
白菜漬
- 水菓子、ほうじ茶プリン
季節の果物(苺 キウイ)

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3月1日～5月31日

(除外日5月3日～5日)

大谷山荘 春会席



お品書

前肴、 胡麻豆腐

生うに、山葵、べつこうあん
もずく

イカわらび 海老
こごみ 空豆

造り、 天然白身 車海老 イカ

大根けん、花びら大根
花びら紅芯、大葉、山葵
花ほじそ

ふく刺
葱、だいたい、ポン酢

鍋 すき焼き(盛込み)
和牛ロース

焼物、 鮑のおどり焼
若芽、レモン、バター、ポン酢

揚物、 とらふく唐揚、ニンニクの芽

温物、 筍土佐煮 タコ柔らか煮
ふき、わらび

食事、 のど黒飯、針生姜

汁、 赤だし
なめこ、油揚、葱、粉山椒

香の物、 三種盛
赤もく佃煮、水菜漬、白菜漬

水菓子、 ほうじ茶プリン
季節の果物(メロン、キウイ)

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3月1日～5月31日

(除外日5月3日～5月5日)