

# 大谷山荘 冬会席 (基本)



## 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 鱒あじ、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 (特選)



## 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 (基本)



## お品書

- 前肴、 胡麻豆腐  
クコの実、山葵  
桜葉に盛りて  
筍木の芽味噌掛
- 花弁百合根、一寸豆、蕨  
子持ち昆布と  
海老と胡瓜の松葉刺
- 造り、 鯛 縞あじ イカ  
大葉、千枚大根、穂紫蘇  
山葵、紅蓼、土佐醤油
- 合肴、 とらふぐ刺  
安岡葱、すだち、ポン酢
- 鍋、 春野菜と和牛ロース鍋  
季節の野菜  
桜麩、柚子胡椒
- 焼物、 鮑のおどり焼  
若布、レモン、バター
- 揚物、 まぶぐ唐揚、松葉揚
- 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、長州漬
- 水物、 黒糖プリン  
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(画像はイメージ)。

\*期間3月1日～5月31日

(除外日5月2日～5日)

# 大谷山莊 春会席 (特選)



## お品書

前肴 胡麻豆腐  
雲丹、山葵、べつこうあん  
桜葉に盛りて  
筍木の芽味噌掛  
花卉百合根、一寸豆、蕨  
子持ち昆布と  
海老と胡瓜の松葉刺

造り、天然白身 車海老 縞あじ  
大葉、千枚大根、花卉紅芯大根  
穂紫蘇、山葵、紅蓼、土佐醤油  
とらふぐ刺  
安岡葱、すだち、ポン酢

鍋、春野菜と和牛ロース鍋  
季節の野菜  
桜麩、柚子胡椒

焼物、鮑のおどり焼  
若布、レモン、バター

蒸物、桜道明寺  
長州どり、花卉百合根、銀あん

揚物、とらふぐ唐揚、松葉揚

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、長州漬

水物、黒糖プリン、苺、メロン

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(画像はイメージ)。

\*期間3月1日～5月31日

(除外日5月2日～5日)