

季節のご昼食「彩御膳」



お品書

前肴、 白バイ貝と

タコの土佐酢ジュレかけ

焼物、 和牛ロース焼

口取、 季節の和へ物

だし巻玉子

鱈の西京焼

揚物、 ずわいガニの替り揚げ

白オクラの天ぷら

ズッキーニの天ぷら

百姓の塩

水物、 すいか

グレープフルーツ

キウイ

炊合せ、 穴子のオレンジ煮

海老 小茄子旨煮

先付、 胡麻豆腐

造り、 鯛 縞あじ 仙崎イカ

鍋物、 長州どり鍋

食事、 白飯 香の物

大谷山荘 料理長

*食材と献立は季節により変更となります

※画像はイメージです。

※お部屋利用はございません