

# 大谷山荘 冬会席



## お品書

前着、 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)