

大谷山荘 冬会席



お品書

- 前着、 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
- 合着、 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)