

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
ごこみ 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、 春野菜と和牛のしゃぶしゃぶ
アスパラ、フリルレタス
春大根、人参
椎茸、巻湯葉
- 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）