

# 大谷山荘 冬の特選会席

## お品書

- 前肴、  
胡麻豆腐  
生ウニ、クコの実、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  
黒豆松葉刺、梅人参
- 造り、  
天然白身 白倍貝 車海老  
雪輪大根、大葉  
梅花紅芯、山葵、ほじそ
- 合肴、  
とらふく刺  
身皮、紅葉おろし、葱、かぼす
- 鍋、  
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、  
鮑のおどり焼  
バター、レモン、若布、ポン酢
- 温物、  
甘鯛のかぶら蒸  
百合根、銀杏、海老、銀あん
- 揚物、  
ぶぐ唐揚、くわい
- 食事、  
山口県産コシヒカリ
- 汁、  
赤だし  
なめこ、油揚、粉山椒
- 香の物、三種盛  
赤もく佃煮、高菜漬  
赤かぶ漬
- 水菓子、ほうじ茶プリン  
果物(メロン、いちご)
- 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29日

(除外日12月31日〜翌年1月4日)