

大谷山荘 冬会席



お品書

- 前肴、 胡麻豆腐
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、 鯛 白倍貝 縞あじ
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、ポン酢
- 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、 蒸し焼
鮑、白身、季節の野菜
- 揚物、 まぶぐ唐揚、海老芋
- 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(りんご、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)