

大谷山荘 春会席



お品書

- 前肴、 胡麻豆腐
雲丹、山葵、べっこうあん
桜葉に盛りて
筍木の芽味噌掛
花卉百合根、一寸豆、蕨
子持ち昆布と
海老と胡瓜の松葉刺
- 造り、
天然白身 車海老 縞あじ
大葉、千枚大根、花卉紅芯大根
穂紫蘇、山葵、紅蓼、土佐醤油
とらふぐ刺
安岡葱、すだち、ボン酢
- 鍋、
春野菜と和牛の味しゃぶ
ミニアスパラ、春大根
フリルレタス、美祢椎茸
桜麩、柚子胡椒
- 焼物、
鮑のおどり焼
若布、レモン、バター
- 蒸物、
桜道明寺
長州どり、花卉百合根、銀あん
- 揚物、
とらふぐ唐揚、松葉揚
- 食事、
山口県産コシヒカリ
- 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、長州漬
- 水物、
黒糖プリン、苺、メロン

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(画像はイメージ)。

*期間3月1日～5月31日

(除外日5月2日～5日)