

大谷山荘 春会席



お品書

前肴、 胡麻豆腐

クコの実、山葵

桜葉に盛りて

筍木の芽味噌掛

花弁百合根、一寸豆、蕨

子持ち昆布と

海老と胡瓜の松葉刺

造り、

鯛 縞あじ イカ

大葉、千枚大根、穂紫蘇

山葵、紅蓼、土佐醤油

合肴、

とらふぐ刺

安岡葱、すだち、ポン酢

鍋

春野菜と和牛の味しやぶ

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

揚物、

まぶぐ唐揚、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 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(画像はイメージ)。

*期間3月1日～5月31日

(除外日5月2日～5日)