長門の春めく風
山桜待つ頃

先附（蛤殻）
萩甘鯛昆布〆手毬寿司
山葵の花醤油漬け
刻みガリ　軸三つ葉

山口野菜はなっこりー
仙崎栄螺酒煎り
おろし酢掛け
叩き木の芽　玉あられ
桜一枝

御椀　清汁仕立て
萩白倍貝あられ揚げ
春玉菜　蓬麩
白髪葱　胡椒
北浦青海苔

造里　仙崎白身　やり烏賊
萩瀬付鯵
山葵の葉　穂紫蘇
本山葵　莫大
丸三醤油　土佐醤油
ふぐ刺し
赤卸し　安岡葱
ポン酢

焼八寸　長萩和牛炭火焼
秋吉味噌　地筍桜焼き　初神
うすい金団と
独活梅酢松葉刺し
（ぼんぼり）
菜種芥子和え　糸花
（豆皿）
岩国蓮根
美東牛蒡小豆煮

替肴　ふぐ白子伝法焼き
粉唐墨　麩　パプリカ
安岡葱　白葱

酢物　仙崎マハタ酒蒸し
胡瓜　胡麻がら
酢取り茗荷　一寸豆
揚げじゃが　生姜酢

御飯　萩佐々並産九郎米
菜　和牛ちりめん
留椀　赤出汁
長門豆腐　なめこ　三つ葉
粉山椒
香の物　刻み沢庵
柴漬け　青菜

水物
桜アイス
長門いちご
萩いよかん　チャービル
黒糖プリン　ぶぶあられ

雲遊料理長　武田　純一

長門の風光る

先附

大島ごまから豆腐
北浦雲丹
長門スナップエンドウ
花弁百合根 山葵
美味出汁
仙崎もずく酢
油谷蒸し鮑 一寸豆
マイクロトマト

御椀

えんどう仕立て
萩甘鯛 胡麻麩
地筍 アスパラ
錦野菜 木の芽

造里

（海のもの）
仙崎桜鯛 仙崎烏賊
萩瀬付き鯵
桜葉 穂紫蘇 本山葵
長門黄波戸丸三醤油
土佐醤油
（山のもの）
岩国蓮根
長門三隅カリフラワー
オクラ
縒り野菜 萩ひしお味噌

焼物

長萩和牛炭火焼
ねぎ味噌
黄波戸フルーツトマト
かきチシャ 揚げ牛蒡
仙崎栄螺壺焼き
三つ葉

蓋物

長門筍饅頭
長州地鶏
車海老 蕗
銀餡 山葵
叩き木の芽

揚物

ふぐの唐揚げ
ライム

御飯 萩佐々並産九郎米

留椀 赤出汁
北浦青海苔 美祢椎茸
粉山椒

香の物 長州漬粉鰹
柴漬け 春キャベツ

菜 長萩和牛ちりめん

水物 長門いちご いちごソルベ
美祢ブルーベリーソース
萩八朔
煎餅 チャービル

芋金団
山口外郎

雲遊料理長 武田 純一

長門の風薫る
新緑の満ちる頃

先付　油谷栄螺酒煎りと
五月豆・冬菇椎茸の白和え
穂紫蘇
菖蒲の葉

御椀　清汁仕立
仙崎ハタ葛打ち
卵豆腐
湯本蕨
丘ひじき　花柚子
梅肉

造里　（海のもの）
仙崎白身と剣先烏賊　黒雲丹
敷き山葵葉　胡瓜の花
本山葵　紫芽
長門黄波戸丸三醤油
土佐醤油

（山のもの）
萩アスパラ　湯本里芋
長門分葱　安岡葱
美味出汁ジュレ

焼八寸　長萩和牛炭火焼
長門フルーツトマト
クレソン　白髪葱
ねぎ味噌
（苗籠盛り）
長門エンドウ豆蜜煮
仙崎鯵粽寿司　木の芽
卵粕漬け　茗荷黄味寿司
福賀万願寺焼浸し
一寸豆　楓

強肴　萩甘鯛伝法焼き
地筍　白葱
粉パプリカ　麩
叩き木の芽

止肴　車海老
長門茄子　胡瓜
叩き芋
北浦青海苔
だいだい酢

御飯　佐々並九郎米

菜　湯本つわぶきちりめん
留椀　赤出汁
菊川素麺　三つ葉
粉山椒
香の物　刻み沢庵
新牛蒡　青菜漬け

水物
萩甘夏　長門いちご
わらびもち

雲遊料理長　武田　純一