

# 大谷山荘 秋会席



お品書

前肴、胡麻豆腐

クコの実、山葵、

べっこうあん

季節の白和え

柿、エビ、銀杏、インゲン

造り、鯛 平ソ 焼メ鱈

菊花、紅葉紅芯、紅蓼、

菊葉、山葵、千枚大根

合肴、ふぐ刺し

鍋、すき焼き

和牛ロース

安平麩、椎茸、白葱、

水菜、牛蒡、人参、

温泉玉子

焼物、鮑のおどり焼

若布、レモン、バター、

ポン酢

揚物、まふぐ唐揚、松葉そば

食事、山口県産コシヒカリ

汁、赤だし

なめこ、豆腐、葱、粉山椒

香の物、三種盛

長州漬、しば漬、青高菜

水物、小野茶プリン、チャールビル

果物（ぶどう、りんご）

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（画像はイメージ）。

\*期間 9月2日～11月30日

（除外日9月19日～9月21日）

11月21日、22日