

# 大谷山荘 特選秋会席



## お品書

前肴、蒸し鮑の黄身酢掛け  
蒸し鮑、胡瓜、つる紫  
柿釜にて季節の白和え  
柿、銀杏、エビ、インゲン、  
クコの実

造り、天然白身 車海老 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、萩甘鯛の蒸し焼き  
南瓜、しめじ、小芋、アスパラ  
ポン酢、薬味

揚物、トラフグの唐揚げ、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