

大谷山莊 焼鳥会席



お品書

先付

芋の葉盛り
車海老 萩ごまがら豆腐 小芋
山葵 つるむらさき 振り柚子
美味出汁ジュレ

スープ

長州黒かしわスープ
萩煎り胡麻 安岡葱

造里

とらぶぐのタタキ
輪すだち 穂紫蘇 ポン酢

焼鳥

初めの串

長州鶏 ささみ

二の串

長州鶏 せせり

三の串

長州鶏 皮

四の串

長州黒かしわ もも

五の串

野菜串

六の串

長州鶏 砂肝

七の串

萩 むつみ豚 バラ

八の串

長州鶏 ハツたれ焼き

九の串

長州鶏 ごぼうつくねたれ焼き

メの炭火焼

山口県産黒毛和牛 ファイレ
(燻製塩・葱味噌)

冷やし鉢

阿武ミネラルトマト
長門なす 焼万願寺
生姜酢 スプラウト
ご飯替わり

冷やし茶そば

徳地自然薯 針のり 葱

水物

山口県産 梨 ぶどう

※当献立は、二〇二〇年九月の一例です。

※月替わりのお献立となりますので、

詳しくはお問い合わせくださいませ。

※画像はイメージです。