

# 大谷山荘 冬会席



## お品書

前肴、山口県野菜はなっこりーお浸し  
イクラ  
胡麻豆腐  
海老、クコの実、山葵  
べっこうあん

造り、本日の三種盛り  
鯛 縞あじ ヨコワ  
千枚大根、菊葉、  
梅花紅芯、ほしそ、  
ふぐ雲、山葵

合肴、とらふぐ刺し

鍋、黒毛和牛の味シヤブ  
豆腐、水菜、巻白菜、  
美祢椎茸、柚子胡椒

焼物、鮑のおどり焼  
若布、レモン、バター、  
ポン酢

揚げ物、まふぐ唐揚げ、ししとう

食事、山口県産コシヒカリ

汁、赤だし  
小郡安平麩、葱、なめこ、  
粉山椒

香の物、三種盛り  
長州漬、赤もく佃煮、  
しば漬け

水物、黒糖プリン、生クリーム  
チャービル  
果物(苺、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 12月1日～2月28日

(除外日 12月30日～1月3日)