

大谷山荘 特選冬会席



お品書

前着 とらふぐ二種の手まり寿司
白胡麻クリーム掛け
山口県野菜はなつこりー
海老、りんご

造り、 本日の三種盛り

天然白身、生鳥賊、ヨコワ
千枚大根、菊葉、梅花紅芯
ほじそ、ふぐ雪、山葵

合肴、 とらふぐ刺し

鍋、 黒毛和牛のすき焼き
焼豆腐、水菜、牛蒡、
人参、美祢椎茸
温泉玉子

焼物、 鮑おどり焼き
若布、バター、レモン
ぼん酢

温物、 萩甘鯛のかぶら蒸し
百合根、銀杏、海老、
山葵、銀あん

揚げ物、 とらふぐ唐揚げ、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(莓、メロン)

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)