

大谷山荘 春会席



お品書

前肴、胡麻豆腐

クコの実、山葵

べっこうあん

桜葉に盛りて

筍の木ノ芽焼き、

花びら百合根、空豆蜜煮、

わらび

松葉刺し

(子持ち昆布、海老、胡瓜)

造り、

桜鯛 縞あじ 烏賊

千枚大根、菊葉、紅蓼、

花びら紅芯、穂紫蘇、山葵

合肴、

ふぐ叩きサラダ、

柚子胡椒ドレッシング

鍋、

黒毛和牛と春野菜のしゃぶしゃぶ

フリルリーフ、

ミニアスパラ、大根、

人参、水菜、柚子胡椒

焼物、

鮑のおどり焼

若布、バター、レモン、

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

安平麩、葱、なめこ、

粉山椒

香の物、

三種盛

長州漬、赤もく佃煮、

白菜漬

水物、

黒糖プリン

生クリーム、チャードビル

果物(苺、山口みかん)

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 3月1日～5月31日

(除外日 5月1日～5月4日)