

# 大谷山荘 特選春会席



## お品書

### 前肴

胡麻豆腐  
クコの実、山葵、べっこうあん  
ふぐ煮ごこり  
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、

天然白身 烏賊 車海老  
千枚大根、菊葉、紅蓼、  
花びら紅芯、穂紫蘇、山葵

### 合肴、

長門サラダ  
とらふぐ叩き、長門レタス、  
ふぐ雪、トマト  
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、

萩甘鯛の西京焼き  
焼椎茸、かぼす

### 揚物、

とらふぐ唐揚、松葉そば

### 食事、

季節の釜飯

### 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(メロン、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)