

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)