

大谷山荘 特選夏会席



お品書

前肴、胡麻豆腐

生雲丹、クコの実、山葵

べっこうあん

仙崎もずく酢

とろろ芋、オクラ

ふぐ雪と煮こごりの

ボン酢ジュレ掛け

胡瓜、小葱、赤卸し

造り、

天然白身 烏賊 縞あじ

千枚大根、菊葉、紅蓼、

蓮芋、穂紫蘇、山葵

合肴、

ふぐ刺し

鍋

黒毛和牛と野菜出汁の

しゃぶしゃぶ

フリルリーフ、水菜、

椎茸、茄子、人参

焼物、

蒸し鮑

蛇腹胡瓜、茗荷、トマト、

生姜酢

揚物、

とらふぐ唐揚、しし唐

食事、

季節の釜飯

汁、

赤出汁

安平麩、葱、なめこ、

粉山椒

香の物、三種盛

長州漬、赤もく佃煮、

しば漬

水物、

夏みかんゼリー

チャードビル

果物(西瓜)

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 6月1日～8月31日

(除外日 7月22日～7月24日

8月7日～8月15日)