

大谷山荘 秋会席

お品書

前肴、

柿の白胡麻クリーム掛け

柿、海老、インゲン、銀杏、

クコの実

胡麻豆腐

割り醤油、山葵

造り、

鯛 平ソ イカ

菊葉、菊花、紅蓼、

千枚大根、紅葉紅芯、山葵

合肴、

とらふぐ刺し

鍋、

黒毛和牛すき焼き

ささがき牛蒡、人参、焼き豆腐、

水菜、椎茸、温泉玉子

焼物、

萩甘鯛の西京焼き

むかご串 ゆずきち

ちり酢和え

温物、

岩国レンコンのひろうす

ズッキーニ、銀あん

天盛り・生姜

食事、

長州どりの釜飯

人参、針生姜

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、

しば漬

水物、

長門黒糖プリン

チャービル

果物（りんご、ぶどう）

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 9月3日～11月30日

（除外日 9月18日・19日）