

# 大谷山莊 特選秋会席

## お品書

前肴、 柿釜に盛りて  
白胡麻クリーム掛け  
柿、海老、インゲン、銀杏、  
クコの実  
鮑の土佐酢ジュレ掛け  
胡瓜、穂紫蘇

造り、 天然白身 鱈 イカ  
菊葉、菊花、紅蓼、  
千枚大根、紅葉紅芯、山葵

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

揚物、 とらふぐの唐揚げ  
しし唐、長門ゆずきち

留肴、 徳地自然薯とろろ  
トマト、焼茄子、松葉胡瓜、  
生姜酢

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、  
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)

大谷山莊 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)