

# 大谷山荘 冬会席

## お品書

前肴、ふぐ雪の酢味噌和え

胡麻豆腐

べっこうあん、山葵

はなっこりーのお浸し、イクラ

造り、鯛、炙り鱈、ヨコワ

千枚大根、梅花紅芯、穂紫蘇

菊葉、紅蓼、山葵

合肴、とらふぐ刺し

台物、あけぼの鍋

地魚、ホタテ、海老、

のど黒つみれ、厚揚げ、椎茸、

リーフレタス

焼物、黒毛和牛の陶板焼き

インカのめざめ、エリンギ、

ズッキーニ、合せダレ

揚物、まふぐの唐揚げ

しし唐

食事、山口県産コシヒカリ

汁、赤だし

うす揚げ、小松菜、葱、

粉山椒

香の物、三種盛

長州漬、赤もく佃煮、

しば漬

水物、黒糖プリン

チャールビル

果物(粉雪イチゴ、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 12月1日〜2月28日

(除外日 12月29日〜1月4日・

8日・9日・2月11日・12日)