

大谷山莊 冬会席

お品書

前肴、ふぐ雪の酢味噌和え

胡麻豆腐

べつこうあん、山葵

はなつこりーのお浸し、イクラ

造り、鰯、炙り鰯、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、

粉碎椒

香の物、三種盛

長州漬、赤もく佃煮、

しば漬

水物、黒糖プリン

チヤービル

果物（粉雪イチゴ、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 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）

