大谷山荘　春会席

お品書

前肴、　胡麻豆腐
　　山葵、クコの実、割り醤油
　桜葉盛り
　筍木の芽焼き、空豆蜜煮、
　わらび、とらふぐの手まり寿司
　海老、花びら百合根

造り、　桜鯛、縞あじ、鳥賊
　大葉、千枚大根、花びら紅芯
　人参、穂紫蘇、紅蓼、山葵

合肴、　ふぐ刺し

鍋物、　黒毛和牛と彩野菜のしゃぶしゃぶ
　ミニアスパラ、人参、水菜
　長門リーフレタス、椎茸
　紅芯大根、野菜出汁にて

焼物、　鮑のおどり焼き
　若布、レモン、バター、ポン酢

揚物、　下関産あんこうと
　　まふぐの食べ比べ
　　しし唐、かぼす

食事、　山口県産コシヒカリ

汁、　赤だし
　安平麩、福賀法蓮草、葱
　粉山椒

香の物、三種盛
　長州漬、赤もく佃煮、青菜漬

水物、　ミルクプリン、ブルーベリー
　果物（イチゴ、キウイ）
　チャービル

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　3月1日～5月31日
（除外日　3月19日・20日
4月29日～5月4日）

山口県・湯本温泉
大谷山荘