

# 大谷山荘 特選夏会席



## お品書

前肴、仙崎もずく酢

オクラとろろ

胡麻豆腐

クコの実、山葵、割り醤油  
地タコの酢味噌かけ

胡瓜、若布

造り、萩甘鯛の昆布メ、旬魚二種

千枚大根、大葉、穂紫蘇

紅蓼、はす芋、山葵

合肴、とらふぐの彩りサラダ

彩り野菜

柚子胡椒ドレッシング

鍋物、黒毛和牛の味しゃぶ

季節の野菜

柚子胡椒

揚物、とらふぐの唐揚げ

しし唐

留肴、蒸し鮑

美味出汁ジュレ

食事、山口県産コシヒカリ

汁、赤だし

油揚げ、なめこ、葱

粉山椒

香の物、三種盛

長州漬、赤もく佃煮、白菜漬

水物、萩夏みかんゼリー

季節の果物

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 6月1日〜8月29日

(除外日 8月11日〜15日)