

大谷山荘 秋会席

お品書

前肴、
胡麻豆腐

クコの実、山葵、べっこうあん
菊菜と美祢椎茸のゆず吉浸し
柿の白胡麻クリーム掛け

柿、海老、銀杏、インゲン

造り、
本日の鮮魚三種盛

千枚大根、大葉、紅葉紅芯
いちよう人参、紅蓼、穂紫蘇
山葵

合肴、
ぶぐ刺し

鍋物、
鹿野ポークの味しゃぶ

季節の野菜、柚子胡椒

酢物、
蒸し鮑

フルーツトマト、蛇腹胡瓜
焼茄子、打ち菱荷
土佐酢ジュレ

温物、
地穴子と岩国レンコンのひろうす

ズッキーニ、生姜、銀あん

食事、
県産のご黒釜飯

汁、
赤だし

安平麩、なめこ、葱
粉山椒

香の物、
三種盛

奈良漬、赤もく佃煮、白菜漬

水物、
黒糖プリン、生クリーム、

りんごのコンポート、
季節の果物

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 9月2日〜30日

(除外日 9月17日〜18日・23日〜24日)