

# 大谷山荘 焼鳥会席



## お品書

### 先付

芋の葉盛り  
車海老 萩ごまがら豆腐 小芋  
山葵 つるむらさき 振り柚子  
美味出汁ジュレ

### スープ

長州黒かしわスープ  
萩煎り胡麻 安岡葱

### 造里

とらぶぐのタタキ  
輪すだち 穂紫蘇 ポン酢

### 焼鳥

#### 初めの串

長州鶏 ささみ

#### 二の串

長州鶏 せせり

#### 三の串

長州鶏 皮

#### 四の串

長州黒かしわ もも

#### 五の串

野菜串

#### 六の串

長州鶏 砂肝

#### 七の串

萩 むつみ豚 バラ

#### 八の串

長州鶏 ハツたれ焼き

#### 九の串

長州鶏 ごぼうつくねたれ焼き

#### メの炭火焼

黒毛和牛 ファイレ

(燻製塩・葱味噌)

#### 冷やし鉢

阿武ミネラルトマト  
長門なす 焼万願寺  
生姜酢 スプラウト  
ご飯替わり

冷やし茶そば

徳地自然薯 針のり 葱

#### 水物

山口県産 梨 ぶどう

※当献立は一例です。

※月替わりのお献立となりますので、

詳しくはお問い合わせくださいませ。

※画像はイメージです。