

長門の風冴ゆる頃

先附

香箱蟹

加減酢ジユレ ひばの葉

合肴

山口野菜はなつこり
美祢ブチぶよ

佐々並ひろうす

銀杏

隱元

大王松

銀餡 実山椒

長門蕪なます

いくら 鈎柚子

揚物

とらふぐ唐揚げ
松葉揚げ

由宇町マイヤーレモン

御椀

清汁仕立て
徳地むかご真薯

舞茸 のし人参

三つ葉 ヘギ柚子

金箔

造里

仙崎の鮮魚
菊葉 金柑

紅蓼 山葵

土佐醤油

長門黄波戸丸三醤油

ふぐ刺し

身皮寄せ 赤卸し

宇部小葱 酢橘

ポン酢

御飯

萩佐々並九郎米

香の物

沢庵醤油漬け
青菜 柴漬け

菜

長萩和牛ちりめん

赤出汁

揚げパン 三つ葉
粉山椒

水物

山口梨
長門いちご

台の物

豊後牛萩白味噌鍋

水菜 白葱

生麩 柚子胡椒

料理長 武田純一