

# 大谷山荘 春の季節会席

お献立

食前酒

先付 蒸し鮑

長門ミニトマト

スナックエンドウ 土佐酢ジュレ掛け

花びら百合根 松葉胡瓜

造里 本日の鮮魚二種盛

小鍋 黒毛和牛の味しやぶ

季節の野菜

野菜出汁

冷菜 ふぐの薬膳和え

季節の野菜

醤油ドレッシング

蓋物 萩佐々並豆腐の桜蒸し

長州どりそぼろ 銀杏

揚物 まふぐ唐揚げ

食事 山口県産コシヒカリ

汁物 赤だし

香物 三種盛

菜 和牛ちりめん

水物 胡桃抹茶 黒豆ゼリー

季節の果物

大谷山荘 料理長

\*4月の献立一例。献立は毎月異なります。

\*仕入状況により、食材が変更となる場合もございます。

\*期間 3月1日～5月31日