

長門の風薫る 新緑の満ちる頃

先付 蒸し鮑 胡麻豆腐

春キャベツ

萩青海苔餡かけ

マイクログトマト

穂紫蘇 山葵

菖蒲の葉

蓋物

地野菜蒸し

岩国蓮根弥之助

美祢原木椎茸 長門白菜

蓮の実 銀杏 べっこう餡

軸三つ葉 クコの実

溶き山葵

御椀

清汁仕立て

仙崎蛸真薯

針生姜 輪酢橘

小野田アスパラ

揚物

とらふぐ唐揚げ

松葉揚げ

瀬戸田レモン

造里 (海のもの)

仙崎鮮魚

ラディッシュ 山葵 紅蓼

土佐醤油

長門黄波戸丸三醤油

御飯

佐々並九郎米

菜 和牛ちりめん

留椀 赤出汁

北浦若布 三つ葉

粉山椒

香の物 沢庵たまり漬け

柴漬け 長門胡瓜漬け

台物八寸 黒毛和牛の味しゃぶ

水菜 白葱

蓬麩

柚子胡椒

(苗籠盛り)

車海老笹巻寿司

萩ごまがら

萩甘夏チーズ寄せ

万願寺唐辛子焼浸し

茗荷黄味寿司

(局)ふぐゆき 分葱

酢味噌掛け

水物

杏仁寄せ

瀬祭甘酒あん

長門いちご 萩甘夏

メロン 黒豆

チャービル

料理長 武田 純一