

長門の清風

先付 萩黒雲丹の寿司

萩ごまがら
新生姜
美味ジュレ掛け
穂紫蘇 山葵
楓

冷鉢

地野菜の生姜あんかけ
萩たまげ茄子
美祢原木椎茸
萩ズッキーニ 酢取り茗荷
揚げじゃが芋 振り柚子

車海老 下関枝豆
萩甘夏チーズ寄せ

揚物

仙崎蛸紫蘇揚げ
瀬戸田レモン
松葉揚げ
梅肉ダレ

蛙胡瓜 萩ひしお味噌
輪酢橘

御椀

萩白味噌仕立て
西京鱧豆腐
萩木耳 美東ごぼう
新玉葱
宇部アスパラ 木の芽

台物

和牛すき焼き
水菜 白葱
温泉玉子

造里 (海のもの)

仙崎白身 仙崎烏賊
青ずいき ラディッシュ
大葉 酢橘 紅蓼 山葵
長門黄波戸マルサン醤油
土佐醤油
(山のもの)
徳地自然薯
長門フルーツトマト
宇部青瓜
山葵ドレッシング
スプラウト

御飯

萩佐々並九郎米
和牛ちりめん
留椀 赤出汁
長門法蓮草 薄揚げ

香の物

粉山椒
沢庵たまり漬け 青しば
白菜漬け

水物

萩夏みかんゼリー
相島すいか
さくらんぼ
菊葉

料理長 武田純一