

大谷山荘 夏の季節会席

お献立

食前酒

先付 とらふぐの寿司

萩ごまがら

美味ジュレ掛け

マイクロトマト 浅生姜 穂紫蘇 山葵

造里 本日の鮮魚三種盛

合肴 蒸し鮑の薬膳合え

季節の野菜

ふぐ身皮寄せ

トマトだれ

揚物 まふぐ唐揚げ

冷鉢 地野菜の生姜餡かけ

季節の野菜

小鍋 黒毛和牛のすき焼き

季節の野菜

温泉玉子

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 萩夏みかんゼリー

季節の果物

大谷山荘 料理長

*6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 5月29日～8月31日