

# 大谷山荘 夏の季節会席

お献立

食前酒

先付

車海老

下関枝豆

萩榎谷農園いちぢく

美味ジユレ 穂紫蘇 松葉胡瓜

造り

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

蓋物

萩甘鯛玉蒸し(温)

銀杏 美祢椎茸

銀あん クコの実 山葵

揚げ物

まぶぐ唐揚げ

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

胡桃抹茶笹巻

季節の果物

大谷山荘 料理長

\*7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