

大谷山莊 夏の季節会席

お献立

食前酒

先付

田布施いちぢく
胡麻豆腐 叩き海老
美味ジュレ 穂紫蘇 松葉胡瓜

造り

本日の鮮魚三種盛

合肴

蒸し鮑の薬膳和え
季節の野菜
ふぐ雪
トマトだれ

揚げ物

まふぐ唐揚げ

冷鉢

長州彩寄せ
萩甘鯛酒蒸し
長門くりまさる
美祢原木椎茸 下関枝豆
餅銀杏 クコの実
銀飴 下関安岡葱

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

黒糖プリン
季節の果物

大谷山莊 料理長

*8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