

長門の涼風

先附

蒸し鮑

美祢美桜トマト

徳佐瓜

橙ジュレ

松葉胡瓜

蓋物

佐々並寄せ

煮穴子 萩木耳

べっこう餡

粒辛子 軸三つ葉

クコの実

御椀

清汁仕立て

岩国蓮根 蓮万頭

銀杏 冬瓜

もぐさ生姜

台物

黒毛和牛すき焼き

水菜 白葱

温泉玉子

造里

(海のもの)

仙崎白身

仙崎剣先烏賊

大葉 紅蓼 山葵 酢橘

青ずいき 穂紫蘇

長門黄波戸丸三醤油

土佐醤油

(山のもの)

徳地自然薯

田布施いちぢく

万願寺

萩ひしお味噌

揚げじゃが芋

止椀

赤出汁

法蓮草 薄揚げ

粉山椒

御飯

萩佐々並九郎米

菜

長萩和牛ちりめん

たまり沢庵 白菜漬

青柴漬

水物

黒糖プリン

日置すいか

萩平原台ピオーネ

楓

料理長 武田 純一