

大谷山荘 秋の季節会席

お献立

食前酒

先付

銀杏豆腐

くみあげ湯葉

叩き海老

山葵 美味ジュレ つるむらさき 菊花

造里

本日の鮮魚三種盛

ふぐ刺し

焼物

鮑おどり焼き

北浦青のり

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 宇部小葱 菊花

揚物

まふぐ唐揚げ

小鍋

黒毛和牛錦秋鍋

季節の野菜

柚子胡椒

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

大谷山荘 料理長

*9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 9月1日～11月30日