

長門の風薫る 新緑の満ちる頃 Spring Kaiseki Cuisine course

食前酒 Aperitif

先 附 Appetizer

煮穴子 長門ミニトマト スナップエンドウ
美味ジュレ掛け 山葵 松葉胡瓜

Simmered Conger Eel, Nagato tomato, Snap peas, Soup stock jelly

造 里 Sashimi

本日の鮮魚三種盛
Today's White-flesh Fish

小鍋 Hot pot

黒毛和牛の味しゃぶ 季節の野菜 野菜出汁
Kuroge-Wagyu Beef Shabu-Shabu Style hot pot

冷菜 Cold dish

ふぐの薬膳和え クコの実 ふぐ雪
季節の野菜 醤油ドレッシング
Fugu Pufferfish medicinal dishes
Seasonal vegetables, Soy sauce dressing

蓋物 Steamed dish

地野菜蒸し 季節の野菜
蓮の実 銀杏 べっこう餡 クコの実 山葵
Seasonal vegetables minced ball with Thick Sauce , Wasabi

揚 物 Deep Fried dish

まふぐ唐揚げ
Deep fried Fugu Purple pufferfish,

御 飯 Rice

山口県産こしひかり
Using rice grown in Yamaguchi

留 椀 Miso soup

赤出汁
Red Miso soup

香の物 Japanese-style Pickles

三種盛 長萩和牛ちりめん
Assorted Pickled Radish, Choshu wagyu beef with Dried young sardines

水 物 Dessert

杏仁寄せ 獺祭甘酒あん 季節の果物 黒豆 チャービル
Almond jelly
Seasonal fruits, Black Soy Beans Dassai Amazake Sweet Drink Made from Fermented
Rice sauce