

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

### 食前酒 Aperitif

#### 先 附 Appetizer

蒸し鮑 胡麻豆腐 春キャベツ 萩青海苔餡かけ マイクロトマト  
穂紫蘇 山葵 菖蒲の葉

Steamed Abalone, Sesame tofu, Spring cabbage, Cherry tomato

Thick Hagi green Laver sauce, Perilla Bud Clusters

Wasabi, Leaves of irises

#### 御 椀 Soup

清汁仕立て 仙崎蛸真薯 針生姜 輪酢橘 小野田アスパラ 美祢原木椎茸  
Clear soup

Minced Senzaki Octopus balls, Ginger, Sudachi citrus

Onoda asparagus, Mine shiitake mushroom

#### 造 里 Sashimi

仙崎鮮魚 ラディッシュ 山葵 紅蓼

土佐醤油 長門黄波戸丸三醤油

長門フルーツトマト 萩玉葱 スナップエンドウ 黄味酢 松葉胡瓜

Today's flesh Fish caught in Senzaki

"Tosa" bonito soy sauce," Nagato Kiwado Marusan" soy sauce

Marusan soy sauce Sweeter than Tosa soy sauce.

*"Please enjoy with your preferred condiment"*

Nagato Fruits tomato, Hagi Onions, Green Peas, Egg Yolk vinegar

#### 小鍋 Hot pot

黒毛和牛の味しゃぶ 水菜 白葱 山口大根 柚子胡椒

車海老笹巻寿司 萩ごまがら 萩甘夏チーズ寄せ

万願寺唐辛子焼浸し 茗荷黄味寿司 ふぐゆき 分葱 酢味噌掛け

Kuroge-Wagyu Beef Shabu-Shabu Style hot pot, Yuzu green chili peppers

Prawn-sushi in Bamboo Leaves

Manganji Peppers Fried Then Dressed with a Soy-sauce-based sauce

Myoga Ginger egg yolk-sushi, Cream Cheese with Oranges

Fugu puffer, Wakegi Scallions, Vinegared Miso

**蒸 物 Steamed dish**

地野菜蒸し 岩国蓮根弥之助 長門白菜  
蓮の実 銀杏 べっこう餡 軸三つ葉 クコの実 溶き山葵  
Iwakuni Lotus Root minced ball with Thick Sauce  
Nagato Chinese Cabbage, Wasabi

**揚 物 Deep Fried dish**

とら福唐揚げ 松葉揚げ 由宇町マイヤーレモン  
Deep fried fugu pufferfish, Deep-fried noodles look like Pine leaves  
Yuu-Cho Meyer lemon

**御 飯 Rice**

萩佐々並九郎米  
Using rice grown in Sasanami Hagi city Yamaguchi prefecture

**留 椀 Miso soup**

赤出汁 北浦若布 三つ葉 粉山椒  
Red Miso soup, Kitaura wakame seaweeds  
Sansho Japanese pepper powder

**香の物 Japanese-style Pickles**

沢庵たまり漬 柴漬 長門胡瓜漬 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 長門いちご 萩甘夏 メロン 黒豆 チャービル  
Almond jelly  
Nagato strawberry, Hagi Summer orange, Melon, Black Soy Beans  
Dassai Amazake Sweet Drink Made from Fermented Rice sauce