

長門の風薫る 新緑の満ちる頃

先付 蒸し鮑 胡麻豆腐

春キャベツ

萩青海苔 鮎かけ

マイクロトマト

穂紫蘇 山葵

菖蒲の葉

蓋物 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 鮎

軸三つ葉 クコの実

溶き山葵

御椀

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

揚物 とらふぐ唐揚げ

瀬戸田レモン

造里 (海のもの)

仙崎鮮魚

わさび葉

ラディッシュ 山葵 紅蓼

土佐醤油

長門黄波戸丸三醤油

御飯 佐々並九郎米

菜 和牛ちりめん

留椀 赤出汁

北浦若布 三つ葉

粉山椒

香の物 沢庵たまり漬け

柴漬け 長門胡瓜漬け

(山のもの)

長門フルーツ トマト

萩椿玉葱

スナッブ エンドウ

黄味酢 松葉胡瓜

水物 杏仁寄せ

獺祭甘酒 あん

長門いちご 大島みかん

メロン 黒豆

チャービル

台物八寸 黒毛和牛の味しゃぶ

水菜 白葱

柚子胡椒

(苗籠盛り)

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

(局) ふぐゆき 分葱

酢味噌掛け

料理長 武田 純一