

# 長門の風薰る

新緑の満ちる頃

## 先付

蒸し鮑 胡麻豆腐

春キャベツ

萩青海苔餡かけ

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

べつこう餡

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

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

## 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

チヤービル

## 台物八寸

黒毛和牛の味しやぶ

水菜 白葱

柚子胡椒

（苗籠盛り）

車海老巻寿司

萩ごまがら

萩甘夏チーズ寄せ  
万願寺唐辛子焼浸し  
若荷黄味寿司

（局）ふぐゆき 分葱

酢味噌掛け

料理長 武田 純一