

長門の涼風 Summer Kaiseki Cuisine course

**食前酒 Aperitif**

梅酒

Plum wine

**先 附 Appetizer**

海老酒煎り 徳佐瓜 いちじく 焼パプリカ 土佐酢ジュレ 松葉胡瓜

Sake-Simmered Prawn, Fig, Soup stock jelly, Wasabi, Cucumber

**造 里 Sashimi**

本日の鮮魚

Today's Fresh Fish caught in Senzaki

“Tosa” bonito soy sauce, Wasabi

**合 肴 Cold dish**

蒸し鮑の薬膳和え

リーフレタス 長門フルーツトマト クコの実 ふぐゆき 蓮の実 松の実  
スプラウト トマトだれ

Steamed Abalone medicinal dishes

Leaf lettuce, Nagato Fruit tomato, Fugu (puffer fish) skin, Lotus seeds

Pine nuts, Sprouts, Tomato sauce

**揚 物 Deep Fried dish**

まふぐ唐揚げ 万願寺 ライム

Deep fried fugu (puffer fish), Manganji Pepper, Lime

**冷鉢 Cold dish**

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 下関安岡葱

Hagi Amadai (Sea bream), Nagato Pumpkin, Mine Shiitake mushroom,  
Shimonoseki Edamame (green soy beans), Gingko nuts, Goji berry,  
Shimonoseki green onion, Thickened soup

**台の物 Hot pot**

和牛すきやき 水菜 白葱 温泉玉子

Wagyu Beef Sukiyaki, Potherb mustard, Chinese cabbage, hot spring egg

***How to eat Sukiyaki***

*Add Vegetables and beef. Once the broth is hot, take what you want to eat from the pot, dip it in the Hot Spring Egg and eat it.*

**御 飯 Rice**

山口阿東こしひかり

Rice from Ato Town Yamaguchi prefecture

**止 椀 Miso soup**

赤出汁仕立て 長門法蓮草 薄揚げ 粉山椒

Red Miso soup, Nagato Spinach, Deep-fried Tofu Pouches  
Sansho Japanese pepper powder

**香の物 Japanese-style Pickles**

たまり沢庵 白菜漬け 青柴漬け 和牛ちりめん

Assorted Pickled Ingredients, Wagyu with Dried young sardines

**水 物 Dessert**

黒糖プリン 相島すいか ぶどう

Brown sugar pudding, Aishima Water melon, Grape