

長門の爽風

神無月の頃

先附

佐々並寄せ

銀杏 美祢木耳 銀飴

生姜 打茗荷

水菜 紅葉

富有柿と隠元白和え

菊花

合肴

(山口野菜

はなっこりー)

萩いちぢく 萩里芋

いくら つる紫

土佐酢ジュレ

御椀

清汁仕立て

岩国蓮根真丈

蓮の実 紅葉パプリカ

舞茸

軸三つ葉 バチ柚子

御飯

萩佐々並九郎米

造里

仙崎の鮮魚

菊葉 穂紫蘇

山葵 紅蓼

土佐醤油

長門黄波戸丸三醤油

留椀

赤出汁

なめこ 三つ葉

粉山椒

菜

和牛ちりめん

香の物

大根醤油漬け

白菜漬け

青菜

ふぐ刺し

身皮煮凝り

安岡葱 酢橘 赤卸し

ポン酢

水物

萩ぶどう 秋吉梨

山口ういろう芋金団

黒糖プリン

ぶぶあられ

小鍋

和牛味しゃぶ

水菜 白葱

柚子胡椒

料理長 武田 純一