

長門の風牙ゆる頃

先附

香箱蟹
加減酢ジュレ ひばの葉
佐々並ひろうす
銀杏
隠元 銀餡 実山椒
大王松

合肴

山口野菜はなっこりー
下関寿美令トマト
美祢フルーツ蕪
いくら醤油漬け
美味ジュレ
揚げじゃが芋

御椀

清汁仕立て
徳地むかご真薯
舞茸 のし人参
三つ葉 へぎ柚子

揚物

とらふぐ唐揚げ
万願寺
由宇町マイヤーレモン

小鍋

和牛すき焼き
水菜 白葱
温泉玉子

造里

仙崎の鮮魚
徳地自然薯
菊葉 金柑
紅蓼 山葵
土佐醤油
長門黄波戸丸三醤油
ふぐ刺し
身皮寄せ 赤卸し
安岡葱 酢橘
ポン酢

御飯

萩佐々並九郎米

香の物

沢庵醤油漬け
白菜漬け
青菜

菜

長萩和牛ちりめん

赤出汁

なめこ 三つ葉
粉山椒

水物

長門いちご
柑橘寄せ

料理長 武田純一