

# 大谷山莊 冬の季節会席

お献立

## 食前酒

### 先付

長門はなつこりー

下関寿美令トマト

海老酒煎り

加減酢ジユレ 松葉胡瓜

椿の葉

### 造里

本日の鮮魚二種盛  
ふぐ刺し

### 焼物

仙崎鰯蒸し焼き

季節の野菜

輪酢橘 生姜だれ

### 温物

地野菜蒸し  
長門蕪 美祢椎茸  
くみあげ湯葉

べつこう餡

### 揚物

まふぐ唐揚げ  
和牛すき焼き

水菜 白葱

温泉玉子

### 小鍋

和牛すき焼き

水菜 白葱

温泉玉子

### 食事

山口県産コシヒカリ

### 汁物

赤だし

### 香物

三種盛

### 水物

季節の果物  
柑橘寄せ

大谷山莊 料理長

\*12月の献立一例。献立は毎月異なります。

\*仕入状況により、食材が変更となる場合もございます。

\*期間 12月 1日～12月 30日