

# 長門の春立つ風

## 先附

長門白菜のひろうす

美祢木耳

銀杏 銀餡

卸し生姜 三つ葉

鯛梅香煮

一寸豆塩蒸し 慈姑煎餅

柊

## 御椀

金光酒造山頭火酒粕仕立て

岩国蓮根ハス蒸し

萩寒鱈

美東ごぼう のし人参

落木の芽 粉山椒

金箔

## 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

## 御飯

萩佐々並九郎米

## 留椀

赤出汁

なめこ

三つ葉

## 香物

沢庵

白菜漬け 青菜

## 菜

和牛ちらりめん

## 水物

長門いちご

## とらふぐ刺し

ふぐ皮煮凍り

安岡葱 赤卸し

ポン酢

## 先附

長門はなつこりー

美祢焼かぶら

萩黒雲丹

山葵 美味ジユレ

穂紫蘇

料理長 武田 純一