

長門の春めく風 Spring Kaiseki Cuisine course

食前酒 Aperitif

ゆず酒

Yuzu Citron Liqueur

先 附 Appetizer

萩黒雲丹 山口野菜はなっこりー
萩胡麻がら寿司 美味ジュレ 山葵 花卉百合根
地野菜の芥子和え 美祢法蓮草 長門長芋こんにゃく
美祢原木椎茸 岩国蓮根煎餅

Hagi sea urchin, Hanaccoli Yamaguchi original vegetable, Sesame Sushi,
Stock Jelly, Wasabi, Petal shaped Edible Lily Bulbs
Vegetables and Mine shiitake mushrooms with Mustard Dressing
Mine spinach, Nagaimo yam Konnyaku made from konjac
Iwakuni Lotus Root cracker,

御 椀 Soup

清汁仕立て

美祢筍真薯 萩若布 落 梅肉 木の芽

Clear soup

Minced Bamboo shoot balls, Wakame seaweed, Butterbur
Japanese salted plum, Leaf Buds of the Japanese Pepper Tree

造 里 Sashimi

地魚鮮魚 山葵の葉 ラディッシュ 山葵 紅蓼

長門黄波戸丸三醤油 土佐醤油

とら福刺し ふぐ皮煮凍り 赤卸し 宇部小葱 ポン酢

Today's White-flesh Fish

“Tosa” bonito soy sauce,” Marusan” local soy sauce

Marusan soy sauce Sweeter than Tosa soy sauce.

“Please enjoy with your preferred condiment”

Fugu (Pufferfish) Sashimi, Pufferfish in Savory Jelly

Ube green onion, Ponzu sauce, Citrus, Daikon Radish and Chili Peppers
Grated Together

蒸物 Steamed dish

萩佐々並豆腐の蓬蒸し 煮穴子 宇部アスパラ 銀飴 溶き山葵
Steamed Hagi-sasanami tofu and mug wort, Conger Eel,
Ube Asparagus, Ginkgo nuts, Wasabi, Thickened Soup

台の物 Hot Pot

黒毛和牛味しゃぶ
水菜 白葱 柚子胡椒

Kuroge Wagyu Beef Shabu-Shabu

“Add the vegetables first, and when the broth is simmering, serve the wagyu beef in shabu-shabu. You can also add yuzu pepper if you like.”

揚物 Deep Fried dish

とら福唐揚げ 万願寺 由宇町マイヤーレモン

Deep fried fugu (pufferfish), Manganji pepper, Yuu-cho Meyer lemon

御飯 Rice

萩佐々並九郎米

Using rice grown in Sasanami Hagi city Yamaguchi prefecture

留椀 Miso soup

赤出汁 滑子 三つ葉 粉山椒

Red Miso soup, Nameko Mushrooms, Japanese parsley,
Sansho Japanese pepper powder

香の物 Japanese-style Pickles

大根たまり漬け 白菜漬け 柴漬け 長萩和牛ちりめん

Assorted Pickled Radish, Choshu wagyu beef with Dried young sardines

水物 Dessert

長門いちご 山口大島みかん 小野茶プリン 黒蜜 ぶぶあられ

Nagato strawberry, Yamaguchi-oshima tangerine
Yamaguchi Ono-cha Tea pudding, Brown-sugar Syrup