

長門の風光る Spring Kaiseki Cuisine course

食前酒 Aperitif

梅酒

Plum wine

先 附 Appetizer

山口野菜はなっこりー 蒸し鮑 蓬豆腐

美味ジュレ 山葵 花びら百合根

Hanacoli Yamaguchi original vegetable, Steamed abalone,
Mugwort tofu, Stock Jelly, Wasabi, Petal shaped Edible Lily Bulbs

造 里 Sashimi

本日の魚三種 アスパラ

穂紫蘇 山葵 紅蓼 土佐醤油 マルサン醤油

Today's White-flesh Fish caught in Senzaki

Asparagus, Wasabi

“Tosa” bonito soy sauce,” Marusan” local soy sauce
Marusan soy sauce is Sweeter than Tosa soy sauce.

“Please enjoy with your preferred condiment”

小鍋 Hot pot

黒毛和牛の味しゃぶ鍋 水菜 白葱 柚子胡椒添えて

Kuroge-Wagyu Beef Shabu-Shabu Style hot pot

Vegetables Soup

Yuzu green chili peppers

How to eat Hot pot

*Once the broth is hot, add yuzu green chili peppers to your preference and
enjoy*

冷菜 Cold dish

とらふぐの薬膳和え ふぐ皮煮ごり ふぐ雪 萩若布 岩国蓮根煎餅

フリルリーフ スプラウト クコの実 カシューナッツ

ライム 醤油ドレッシング

Fugu Pufferfish salad, Pufferfish in savory jelly,
Hagi Wakame seaweeds, Iwakuni lotus root crackers
Wolf berry, Cashew nuts, Lime, Soy sauce dressing

蓋物 Steamed dish

佐々並蒸し 胡麻麩 銀杏 美祢木耳 べっこう餡 溶き山葵
Steamed Hagi-sasanami tofu, Sesame wheat gluten, Ginkgo nuts,
Mine Black mushroom, Thick sauce, Wasabi

揚物 Deep Fried dish

真ふぐ唐揚げ 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

山口阿東こしひかり
Using rice grown in Yamaguchi-Ato

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

白菜漬け 大根たまり漬け 柴漬け 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 黒みつ
Nagato strawberry, Yamaguchi-Oshima tangerine
Yamaguchi Ono-cha Tea pudding, Brown-sugar Syrup