

長門の風薫る 新緑の満ちる頃

先付 蒸し鮑 胡麻豆腐

秋穂春キャベツ

萩青海苔餡かけ

マイクروتマト

穂紫蘇 山葵

莒蒲の葉

蓋物 佐々並豆腐蓬蒸し

鴨そぼろ 銀杏

銀餡 溶き山葵

御椀

清汁仕立て

仙崎蛸真薯

針生姜 軸三つ葉

梅肉

美祢原木椎茸

揚物 とらふぐ唐揚げ

万願寺

瀬戸田レモン

造里 (海のもの)

仙崎鮮魚

松葉胡瓜 ラディツシユ

山葵 紅蓼 山葵葉

土佐醤油

長門黄波戸丸三醤油

御飯 佐々並九郎米

菜 和牛ちりめん

留椀 赤出汁

萩若布 安岡葱

粉山椒

香の物 沢庵たまり漬け

白菜漬け 長門胡瓜漬け

(山のもの)

長門フルーツトマト

萩玉葱

小野田アスパラ

黄味酢 クコの実

水物 杏仁寄せ

瀬祭甘酒あん

長門いちご 大島みかん

メロン 黒豆

ぶぶあられ チャービル

台物八寸

和牛味しゃぶ

水菜 白葱

柚子胡椒

(苗籠盛り)

車海老笹巻寿司

萩ごまがら

萩甘夏チーズ寄せ

万願寺唐辛子焼浸し

茗荷黄味寿司

(局)仙崎しらも 分葱

料理長 武田 純一

酢味噌掛け