

大谷山荘 夏の季節会席

お献立

食前酒

先付 煮穴子の寿司

萩ごまがら 新生姜

美味ジュレ掛け

マイクロトマト

宇部小葱

穂紫蘇 山葵 楓

造里 本日の鮮魚三種盛

合肴 蒸し鮑の薬膳和え

季節の野菜

トマトだれ

揚物 まぶぐ唐揚げ

冷鉢 地野菜寄せ

俵山茄子

美祢原木椎茸

べっこう餡 おろし生姜

小鍋 黒毛和牛のすき焼き

季節の野菜

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 萩夏みかんゼリー

季節の果物

大谷山荘 料理長

*6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 6月1日～6月30日