

長門の爽風

神無月の頃

先附

佐々並寄せ
美祢木耳 銀杏 銀飴
生姜 打茗荷 水菜
紅葉
富有柿と隠元白和え
ざくろ

合肴

萩榎谷農園いちぢく
萩里芋 法蓮草
いくら つる紫
萩ごまがら
土佐酢ジュレ

御椀

清汁仕立て
岩国蓮根真丈
蓮の実 紅葉パプリカ
舞茸
軸三つ葉 柚子

揚物

とらふぐ唐揚げ
万願寺
長門ゆずきち

御飯

萩佐々並九郎米

造里

仙崎の鮮魚
仙崎おきゅうと
穂紫蘇 菊葉
山葵 紅蓼
土佐醤油
長門黄波戸丸三醤油

留椀

赤出汁
平茸 豆苗
粉山椒
和牛ちりめん

菜

香の物

大根醤油漬け
白菜漬け
青菜

とらふぐ刺し

身皮煮凝り

安岡葱 酢橘 赤卸し

長門だいたいポン酢

水物

萩ぶどう
山口ういろう芋金団
小野茶プリン
ぶぶあられ

小鍋

和牛味しゃぶ
水菜 白葱
柚子胡椒

料理長 武田 純一