

梅養生膳 お品書き

食前酒

うめひびき自慢の梅酒二種飲み比べ
一年熟成 三年熟成

五色養生膳八寸

天草バイ貝
青竹桜ムース・とんぶり
梅クリーム寄せ・水菜
フォアグラ豆腐・三色マリネ・マンゴーソース
真子生姜煮・露・木の芽
トマト赤ワイン煮
梅酒梅コンポート

造里

旬の鮮魚
間八・天然白身・鮪・湯葉
あしらい一式

焼物

山女魚塩焼き
キカラわさび・はじかみ

温物

湯葉饅頭
焼煮穴子・わらび・山葵・銀あん

洋皿

和牛網焼き
温野菜添え・梅塩

鍋

天領もち豚豆乳しゃぶ
茸二種・クレソン・豆腐

ごはん

香の物

デザート 料理長特製デザート

(梅干し)

栄養素：ナトリウム・食物繊維

効 能：神経伝達・筋肉運動促進・消化吸収・二日酔い防止・疲労回復

免疫力向上・ストレス解消・アンチエイジング効果・便秘予防

本日のお料理は心と体に動く梅養生膳をテーマにご用意しました。大山の梅と大分を中心とした九州の食材を使用しました。お料理をお楽しみいただければ幸いです。

