

うめひびき会席 お献立て

- (食前酒) ・自家製梅酒二種飲み比べ
一年熟成(梅酒おおやま)
三年熟成(熟成ゆめひびき)

(先付)

- ・カリフラワーのババロア
空豆・赤ピーマンのビュレ・オリブオイル

(前菜)

- 四つのバレット) ・県産稚鮎の唐揚げ
甘酢大根おろし添え・胡瓜の浅漬・貝割
たらの芽白扇揚げ
・蛸小倉煮
芽芽吉野煮
・蛤の香味バター焼き
・桜葉豆腐
干し螢烏賊・酢味噌

(煮物椀)

- ・桜海老真丈と玉子のすり流し
うるい・花びら独活・木の芽

(造里)

- ・季節の鮮魚盛り
天然白身魚・間八・鮪・サヨリ
松葉大根・山葵葉・山葵・川茸羹

(焼物)

- ・合鴨九条焼き
合鴨ロース・九条葱・皮つきヤングコーン蒸し焼き
枝豆・オレンジソース

(凌ぎ)

- ・山菜おこわ
山菜色々・銀餡

(洋皿)

- ・九重夢ポークのグリル
三色のソース(葱・ビーツ・粒マスタード)
鳥らつきようマリネ
温野菜色々・バルサミコソース

(鍋)

- ・牛ロースすき焼き
牛ロース・玉葱・水菜・卵

(御飯)

- ・白ご飯
(福岡県産ゆめつくし)

(香の物)

- (デザート) ・完熟梅ピューレを使った
自家製ロールケーキ
フルーツ添え
・水辺の郷大山のチヨコ豆乳ゼラート・最中

本日のお料理は地元日田をはじめとした九州の美味しい旬の食材を集め、五感でお楽しみいただける健康に良いお料理をご用意いたしました。

