

特選会席 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

鯛のレモン漬け紅白柿なます
春菊と焼椎茸のお浸し

前菜

赤鶏春巻き
子持鮎甘露煮

さつまいも和三盆

金柑赤ワイン煮

数の子味噌漬け生ハム巻き

レツドキヤベツスプラウト

天草オリーブオイル

朝倉クロダマルタルト

煮物椀

牡蠣真丈清まし仕立て

牡蠣・へぎ大根・ツル菜・柚子・梅肉

造り里

旬の魚の造り

天然白身魚・鮪・鰆の焼霜・貝柱

妻一式・あわ醤油・梅塩

もずく・山葵・銀餡

蓋物

金目鯛かぶら蒸し

ムラサキイカの梅麹石焼き

ムラサキイカ・椎茸・南瓜

ズッキーニ・クレソン・葱・レモン

焼物

ムラサキイカの梅麹石焼き

国産牛オーブン焼き

国産牛・フリルレタス・小茄子・舞茸

蓮根煎餅

鍋

おおいた和牛すき焼き

おおいた和牛・玉葱・三つ葉・卵
ご飯 白ご飯(福岡県産ゆめつくし)

ご香の物

デザート チョコレートムースと洋梨のスープ
ピスタチオ・苺フリーズドライ・デール

本日のお料理は地元田舎をはじめとした
九州の美味しい旬の食材を集め、五感でお楽しみ頂ける
健康に良いお料理をご用意いたしました。