

豊後牛松茸すき焼き特選会席

食前酒

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

先附

フルーツ・野菜重ねサラダ
グレイプフルーツ・桑の実・無花果・紅志大根
コリンキー・マスカット・野菜菜・青紫蘇
オレンジチップ

※自社製梅ドレ・オリーブオイル・フランスパン・バルサミ

焼前菜

地鮎の杉板焼き かぼす・はじかみ
(千代口)干し柿 紅白なます・水菜
梅酢×鯖春し(すだちとび子)生姜
小茄子牛蒡味噌田楽
南瓜キッズ・栗渋皮煮
海老クリーム生ハム巻き
巻き湯葉と蓮芋のお浸し・梅くらげ
ビーツ甘煮・海老芋前餅

煮物椀

焼鰹と松茸の季節の土瓶椀
鰹・松茸・甘栗・銀杏・唐墨・木の葉人参
三ツ葉・かぼす

造り

旬の鮮魚盛り
間八・天然白身魚・鮪・烏賊
穂紫蘇・海葡萄・他

蓋物

全目鯛信州蕪蒸し
蕪・茶蕎麦・占地・菊花・山葵・餡かけ

赤紫蘇ジュース チアシード

洋皿

国産牛ロースサイコロ・一口野菜色々
セミドライトマト・ミニキャロット・隠元
焼蒟蒻・芽キャベツ・ブロッコリー・松茸・他
あしらい(山葵・軟骨食べる胡麻油・梅塩・醤油ダレ)

鍋

豊後牛と松茸すき焼き鍋
豊後牛・松茸・クレソン・玉葱・温玉

ご飯

白ご飯(福岡県産 ゆめつくし)

香の物

デザート

無花果のブランマンジェ
日田産焼梨・ヨーグルトチーズ添え

本日のお料理は心と体に動く養生膳をテーマにご用意しました。大分を中心とした豊かな九州の食材を使用したお料理をお楽しみいただければ幸いです。

