

前肴

百合根と万願寺豆腐の玉地蒸し 美味餡 干葡萄
鰯昆布締炙り寿司 寺昆布 青菜
佐賀牛しぐれ煮 木の芽
菊菜 柿木茸 銀杏 椎茸 新米ソース 紅葉人参
ヒオウギ貝 ゼリー掛け 松の実
柿 山葵菜 鮑 赤蒟蒻 胡麻和え
自家製唐墨 チーズ チャービル
穴子八幡巻 竹崎海老芝煮 慈姑カステラ
合鴨コース煮 セロリなむる 紅はるか甘納豆

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

農園

(選択)

・白石蓮根 烏賊鑄込み 辛子衣揚げ
・蕪と天然鯛の炊いたん 白髪ねぎ 柚子
・福頭芋 含ませ煮 海老東寺揚げ 雲丹餡かけ
(追加代金) 2, 200円

八十八

(選択)

・鱒竜田揚げ かぶらスープ
・竹崎蟹 砵巻き 錦糸玉子 黄身酢 パプリカソース
・河豚三昧 柚子釜蒸し 空揚げ 白子西京焼き
(追加代金) 2, 750円

強肴

(選択)

・佐賀牛 柚子香 しゃぶ小鯛仕立て
・真名鰹 朴葉野菜味噌焼き 株滑子
・天草牛 A5肉 すき焼き 干瓢巻野菜 (追加代金) 3, 300円

食事

鯛と生姜の御飯 玉子餡掛け

留椀

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

葡萄ムースと嬉野茶のスポンジケーキ パフエ仕立て
塚島ファーム 苺ジエラート

