

会席料理

ご予約限定





郷土料理会席 三六三〇円（税込）

先付け

季節の濃厚豆腐
田楽味噌 南天葉
本日の前菜一種 旬の変わり鉢二種

御造り

郷土名物りゅうきゅう刺し
間八、真鯛、津久見直送マグロ 山葵 あしらひ

揚げ物

大分名物とり天 かぼすポン酢
津久見名物ぎよろっけ

蒸し物

茶碗蒸し

蓋物

時野菜と旬の彩り盛り

鍋物

大分名物だんご汁(団子麺) 牛蒡 人参 大根 油揚げ
里芋 豚肉 白葱 椎茸煮

御飯

安心院産ひのひかり
山椒じゃこ甘煮添え

香の物

二種

甘味

本日のデザート

※会席料理は全てご予約限定です。
※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。



旬菜湯の膳会席 四七三〇円 (税込)

令和四年九月十六日 から

先付け

季節の濃厚豆腐 田楽味噌 香り胡麻
本日の前菜一種
旬の変わり鉢一種

御造り

本日の鮮魚二種
郷土名物りゅうきゅう刺し

揚げ物

旬菜と郷土名物盛り合わせ

蒸し物

茶碗蒸し

蒸物

旬の炊合せ又は焼物(料理内容はスタッフまでお尋ね下さい)

鍋物

大分名物だんご汁

御飯

安心院産ひのひかり米を使った
栗と木の子の青竹盛り

香の物

二種

デザート

栗のデザート

※会席料理は全てご予約限定です。
※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。



別府ハ湯美食会席 六九三〇円（税込）

令和四年九月十六日から

先付け

季節の濃厚豆腐 田楽味噌 香り胡麻
本日の前菜一種
旬の変わり鉢一種
小河豚南蛮漬け 味二葱
時鯖×蟹風味仕立て

御造り

本日の鮮魚二種
郷土名物りゅうきゅう刺し

蒸物

茶碗蒸し

鍋物

豊後鶏の水炊き白湯スープ仕立て

炊合せ

旬の煮魚 時野菜とともに…

御飯

華にぎり寿し盛り合わせ

留椀

豆苗 卷麩 青さ海苔

香の物

地物時野菜夫婦盛り

甘味

パテエシエおすすめの本日のデザート

※会席料理は全てご予約限定です。
※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。