

会席料理

ご予約限定





郷土料理会席 三〇、八〇円(税込)

先付け

真鯛 金山寺味噌 いくら
 筍松葉串揚げ 薩摩芋檸檬煮 ラディッシュ
 合鴨味噌焼き 檸檬 南天葉

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

揚げ物

大分名物とり天 かぼすボン酢添え

蒸物

茶碗蒸し

焼物

蒲江産天然ブリの西京漬け (蒲江産天然ブリ)

炊合せ

大分名物だんご汁

御飯

安心院産ひのひかり
 山椒じゃこ甘煮

香の物

二種

甘味

本日の水菓子

※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。



鮎 会席

令和三年 三月一日から

五二八〇円(税込)

前菜

季節の濃厚豆腐 辛子酢味噌 南天葉

旬野菜と旬魚の南蛮漬 花びら百合根 洋蘭

鴨味噌炙り焼き 揚げ茄子 玉味噌

御造り

お造り三種盛り

(旬魚 真鯛 赤貝 あしらいく)

鮎一

豊後牛炙り華寿司

(豊後牛 いくら 雲丹 カリカリ醤油)

蒸物

季節の茶碗蒸しく梅かつお餡添え

油物

名物とり天 柑橘酢添え

鮎二

保戸島名物ひゅうが井葉味

大ネタ握り三種盛り

りゅうきゅう海鮮巻き

留碗

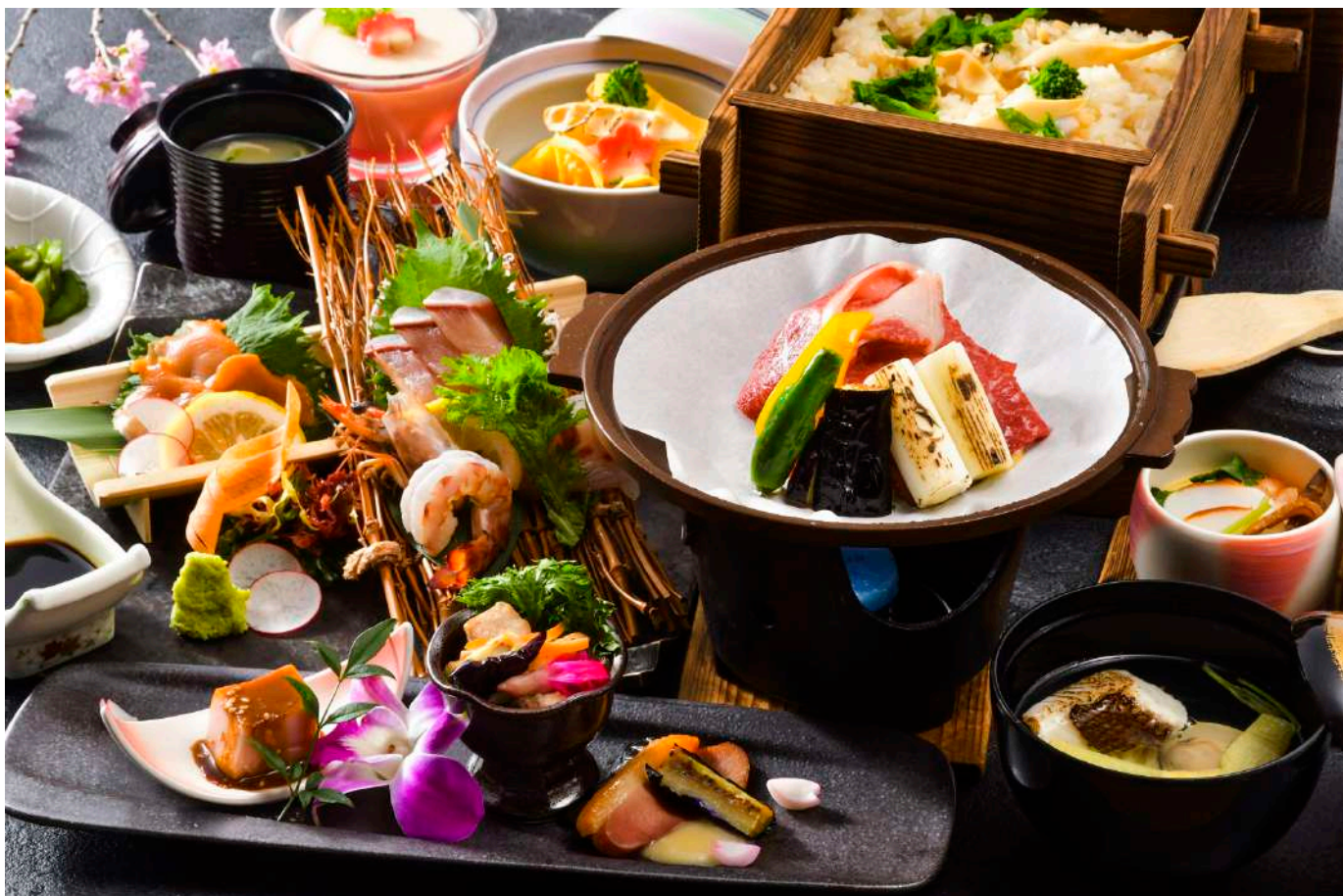
田舎味噌 豆苗 卷麩 青さ海苔

甘味

桜豆乳花

※会席料理は全てご予約限定です。

※メニュー内容は仕入れ状況や、天候により変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。



旬菜し豊後牛会席 七四八〇円(税込)

令和三年 三月一日から

前菜

季節の濃厚豆腐 辛子酢味噌 南天葉
旬野菜と旬魚の南蛮漬 花びら百合根 洋蘭
鴨味噌炙り焼き 揚げ茄子 玉味噌

御造り

姫島産車海老とお造り盛り合わせ
(旬魚 姫島産車海老 真鯛 赤貝 あしらいく)

吸い物

郷土 焼鯛にゆう麺 蛤 柚子皮 湯葉
(蛤 結び湯葉 香り 柚子 三つ葉)

蒸物

季節の茶碗蒸しく梅かつお節添え

強肴

豊後牛葱味噌焼 時野菜添え
(蒸し葱 揚げ茄子 青唐 葱味噌)

蓋物

筍饅頭茶巾絞り 国東産天然わかめ節
筍ししとう 桜麩

御飯

浅蜷と新生姜の香り飯 蒸籠蒸し仕立て

留椀

田舎味噌 豆苗 卷麩 青さ海苔

香の物

二種

甘味

桜豆乳花

※会席料理は全てご予約限定です。
※メニュー内容は仕入れ状況や、天候により変更になる場合がございます。予めご了承くださいます。