

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 かぼすポン酢添え

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。



鮎旬会席

五二八〇円 (税込)

令和三年 八月一日から

前菜

季節の豆腐 玉味噌 香り胡麻
うなぎと夏野菜のテリヌととうきび味噌
蛸の柔らか煮 辛子酢味噌 安曇野産山葵

御造り

鯉の藁焼き香味醤油仕立て
鰹タタキ 香味だれ あしらひ

鮎一

炙り鰻と大葉の香鮎
鰻 甘酢茗荷 大葉 鰻たれ

冷し鉢

蒸し穴子 冷製玉子蒸し仕立て

油物

名物とり天 カボス酢仕立て

鮎二

焼き鮎の笹巻寿司 露味噌 はじかみ
環八握り 津久見直送マグロ握り 山葵
もずくとろろ 酢取り茗荷 オクラ

留碗

豆苗 卷麩 青さ海苔

甘味

旬の豆乳花マンゴーソース添え

※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。



おおいた和牛華会席

令和三年 八月一日から

七四八〇円 (税込)

前菜

季節の豆腐 玉味噌 香り胡麻
うなぎと夏野菜のテリヤキ とうきび味噌
鮭と青菜の錦糸包み 安曇野産山葵
蛸の柔らか煮 辛子酢味噌

御造り

旬魚とお造り三種盛り合わせ

吸い物

大分県産鰻と柚子の香り椀
揚げ茄子 柚子皮湯葉 三つ葉

冷し鉢

蒸し穴子 冷製玉子蒸し仕立て

陶板焼

おおいた和牛もろみ漬け 炙り野菜とともに…

煮物

時野菜と旬魚の煮付け
里芋 茄子 白葱 香味葱

御飯

郷土名物ごまだし流 冷や汁飯

留碗

豆苗 卷麩 青さ海苔

香の物

二種

甘味

旬の豆乳花マンゴーソース添え

※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。