

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。



鮭旬会席

四、〇〇〇円 (税込)

令和三年 十月一日から

前菜

季節の豆腐 玉味噌 香り胡麻
茶ぶり海鼠のカボス酢和え
揚げ小カブと県産生椎茸トリュフクリーム和え

御造里

鯛のあん肝巻き 芽禰宜一味おろし
あしらひ一式

鮭一

かぼす鰯の炙り鮭 薬味添え

鍋もの

豊後高田産白葱と美味かしわ鍋
柑橘酢薬味

鮭二

本日の時鮭く重箱盛り
津久見直送マグロにぎり鮭
鯛と大葉のにぎり鮭 梅果肉
名物りゅうきゅう井山葵薬味

留椀

豆苗 卷麩 青さ海苔

甘味

本日のデザート

※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。



豊後く華会席

令和三年 十月一日から

六、〇〇〇円（税込）

前菜

季節の豆腐 玉味噌 香り胡麻
 茶ふり海鼠のカボス酢和え
 ふぐ皮煮ごごり
 揚げ小カブと県産生椎茸トリユフクリーム和え
 無花果田楽 新甘諸レモン煮

御造り

かぼす鱈と鮮魚盛り合わせ
 あしらひ一式

蒸し物

旬の蟹あん茶碗蒸し
 おおいた和牛と豊後高田産白葱の
 卵とじ柳川風仕立て

陶板焼

子河豚と別府湾産金鱧の香味揚げ

油物

御飯

安心院産ひのひかり米

留碗

豆苗 卷麩 青さ海苔

香の物

地物時野菜夫婦盛り 昆布仕立て

甘味

本日のデザート

※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。