

季節会席

# まつかぜ 松風

\*\*

おしながき

## 前菜

「秋の香る旬彩盛り」  
菊花秋日和 鯛焼き 菊花  
柚子胡椒ジュレ  
鶏香味仕立て 烏賊明太紅葉  
おきつ紫紋り 秋の白和え  
吹き寄せ稲穂 深山紅葉 公孫樹

## 御造里

「海からの幸」  
土佐勘八造り 乙女鯛造り 鮪造り  
芽物一式 土佐醤油

## 煮物

「多喜合せ」  
里芋松茸見立て煮 木の葉南瓜煮  
秋茄子揚げ煮 甘海老湯葉包み煮  
筋無し豆

## 時肴

「秋仕立て」  
彩り饅頭  
海老 紅葉麩 三つ葉  
茸和風餡かけ

## 松肴

「大地の恵み」  
和牛ロースト  
彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト  
染めおろし 胡麻ガーリック

## 揚肴

「秋の天麩羅」  
松茸 海老 山伏茸 丸十 南瓜 銀杏  
天塩

## 椀物

「清まし仕立て」  
海老真丈 湿地茸 三つ葉 柚子

## 御飯

「秋の味覚」  
松茸ご飯 酢みかん 三つ葉

## 香物

「ご飯のお供」  
三種盛り

## 甘味

「本日のデザート」  
ほうじ茶プリン 生クリーム  
旬の果実 伊パセリ

※旬の素材を用いておりますので内容が変更する場合がございます。  
※当館で使用しているお米は全て高知県産を使用しております。



和食料理長

松本昌時