

季節会席

# 松風

まつかぜ

\*\*

おしながき

## 前菜

「春彩盛り」  
小鯛笹漬け旬菜サラダ  
玉千一寄せ蝶々見立て  
彩り野菜ごま風味和え  
花びら百合根  
飾り南瓜  
三色菱新丈

## 御造里

「海からの幸」  
春の乙女鯛松皮  
アオリイカ炙り  
土佐鰯  
芽物一式  
土佐醤油

## 温肴

「春海の美味」  
小鍋仕立て  
ハマグリ  
旬魚  
空豆  
春芹  
菜の花  
花びら生麩  
桜花  
美味だし  
京葱

## 松肴

「大地の恵み」  
黒毛和牛ロースト  
焼き筍  
アスパラ  
胡麻ガリーリック  
ブロッコリー  
プチトマト

## 旬肴

「山の恵み」  
春の山菜天麩羅  
天塩

## 椀物

「清まし仕立て」  
海老真丈  
順菜  
三つ葉  
柚子

## 御飯

「多喜込み」  
四万十鶏と根菜の炊込みご飯  
葱  
胡麻

## 香物

「ご飯のお供」  
二種盛り

## 甘味

「本日のデザート」  
旬味プリン  
生クリーム  
季節の果実  
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。



城西館  
和食料理長  
松本昌時