

季節会席

まつかぜ
松風

**

おしながき

前菜「旬彩冬の恵み」

焼きふぐ・姫蓮梅酢

銀杏袂紗 蟹菊菜白和 旬魚竜田揚げ

里芋味噌掛け

御造里「海からの幸」

鰯 真鯛 鮪

芽物一式 土佐醤油

鍋物「小鍋仕立て」

特選寄せ鍋仕立て

よさこい尾鶏 旬魚 海老 浅利つみれ

野菜一式

揚げ「冬の天麩羅」

蟹身 海老

丸十 南瓜 青唐

天塩

松肴「大地の恵み」

和牛ロースト 冬大根添え

彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト

胡麻ガーリック

椀物「清まし仕立て」

海老真丈

湿地茸 三つ葉 柚子

御飯「多喜込み」

乙女鯛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

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。



総料理長

松本昌時