

季節会席

わかたけ

\*\*

## 若竹

おしながき

前菜「旬彩冬の恵み」

焼きふぐ・姫蓮梅酢

銀杏袱紗 蟹菊菜白和え

旬魚竜田揚げ 里芋味噌掛け

御造里「海からの幸」

真鯛 鮪

芽物一式 土佐醤油

鍋物「小鍋仕立て」

よさこい尾鶏ゆず塩鍋

野菜一式

温肴「冬の温物」

季節の彩り饅頭

海老 生麩 三つ葉

和風餡かけ

松肴「大地の恵み」

和牛肉ロースト 冬大根添え

彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト

和風あんかけ 山葵

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