

松風

おしながき

前菜

「夏の旬彩盛り」
白玉蜀黍豆腐柚子胡椒ジュレイクラのせ
ほうずきサーモン見立て 旬魚香草焼
夏野菜の和キッシュトマト創酢
炙り鰐湯引き梅肉添え

御造里

「海からの幸」
夏鰹 乙女鯛松皮 旬の鱸
芽物一式 土佐醤油

煮物

「夏野菜の冷やし煮浸し」
旬味葛掛け万頭 海老含め煮
琉球漬け煮 蓮根白煮
三つ葉
枝豆美味だし餡かけ

松肴

「太陽の恩恵」
土佐沖獲れ金目鯛レモン焼き
焼きとうもろこし 青唐
黒潮グリーンレモン

家喜物

「大地の恵み」
黒毛和牛ロースト
四万十アスパラ ベビーリーフ
赤黄パプリカ プチトマト
染おろし 熟成粒マスタード

椀物

「清まし仕立て」
茄子葛吸い
順菜 三つ葉 柚子

御飯

「夏の味覚」
鰻御飯
粉山椒

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。



総料理長
松本昌時