

季節会席

わかたけ  
若竹

\*\*

前菜

「夏の旬彩盛り」

白玉蜀黍豆腐柚子胡椒ジュレのイクラのせ  
ほうずきサーモン見立て 旬魚香草焼  
夏野菜の和キツシュトマト創酢  
炙り鱧湯引き梅肉添え

御造里

「海からの幸」

夏鰹 旬の鱸  
芽物一式 土佐醤油

煮物

「夏野菜の冷やし煮浸し」

琉球含め煮 茄子揚げ煮 蓮根白煮  
オクラ漬け煮 茗荷沢煮 細工南瓜  
むき枝豆

家喜物

「大地の恵み」

よきこい尾鶏香草焼き  
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

時肴

「旬味の天麩羅」

海老 玉蜀黍かき揚げ 青き海苔  
青唐 宗田節天塩

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」

ちりめん山椒ご飯

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

総料理長  
松本昌時