

## 松 風

まつかぜ

\*\*

おしながき

## 前 菜 「旬彩冬の恵み」

焼きふぐ 姫蓮梅酢

きのこ飛龍頭 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」

鮓 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 着 「冬の天麩羅」

蟹身 海老

丸十 南瓜

天塩 青唐

## 松 着 「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」

土佐沖獲れ金目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。