

松風

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」
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

揚げ肴

「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」
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。



総料理長

松本昌時