

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」

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。