

若 竹

わかたけ

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

御造り 「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 着 「冬の温物」

季節の彩り饅頭

海老 生麸 三つ葉

和風餡かけ

松 着 「大地の恵み」

牛メロースト 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。