

季節会席

紅梅

こうばい

おしながき

*

前菜

「夏の旬彩盛り」
もろこし豆腐 ほうずきサーモン玉
楓冬瓜 彩り鶏塩レモン焼き
ひすい梅

御造り

「海からの幸」
鯛松皮造り 鮪造り 剣先烏賊造り
芽物一式
土佐醤油

煮物

「夏野菜の煮浸し」
琉球含め煮 茄子揚げ煮 蓮根白煮
オクラ漬け煮 茗荷沢煮

家喜物

「旬肴の恵み」
鰯の青竹彩り焼き
海老 彩りパプリカ はじかみ

揚肴

「夏の味覚」
海老天麩羅 白鱈
玉蜀黍かき揚げ 青唐
柚子塩

椀物

「清まし仕立て」
鱧真丈 三つ葉 柚子
順菜

御飯

「旨み仕立て」
十八雑穀御飯
枝豆 葱 胡麻

香物

「ご飯のお供」
三種盛り

果物

「旬の果実」
西瓜 オレンジ

※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

和食料理長

松本昌時