

季節会席

まつかぜ

松風

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 トマトの赤ワイン寄せ
生とろ湯葉 彩り鶏塩レモン焼き
ひすい梅

御造里

「海からの幸」
鯛松皮造り ボタン海老
勘八 剣先烏賊
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

冷鉢

「涼味仕立て」
豆乳彩り饅頭
海老 空豆 白玉 むき枝豆
冷やし和風あんかけ

家喜物

「太陽と大地の恵み」
黒毛和牛ステーキ ガーリック醤油
ベビーリーフ 彩りパプリカ
青唐 トマト

松肴

「魚介仕立て」
鱧鰯 鰯かけ
海老 烏賊 青梗菜 葱

椀物

「清まし仕立て」
帆立真丈
順菜 三つ葉 柚子

御飯

「夏の味覚」
鰻御飯
粉山椒

香物

「ご飯のお供」
三種盛り

果物

「旬の果実」
土佐メロン 葡萄 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。



和食料理長

松本昌時