

季節会席

わかたけ
若竹

**

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

御造り

「海からの幸」
鯛松皮造り 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

揚げ肴

「夏の味覚」
海老天麩羅 玉蜀黍かき揚げ
青さのり 青唐
柚子塩

家喜物

「太陽と大地の恵み」
和牛トマトすき焼き
フルーツトマト 玉葱 三つ葉
温玉添え

椀物

「清まし仕立て」
海老真丈 三つ葉 柚子
順菜

御飯

「多喜込み」
鯛御飯 葱 胡麻
枝豆

香物

「ご飯のお供」
三種盛り

果物

「旬の果実」
土佐メロン 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