

季節会席

まつかぜ

松 風

おしながき

前 菜

「旬彩冬の恵み」

ふぐの炙りミニサラダ魚介創酢

数の子土佐和え

サーモン黄身寿司蓮根巻き

蟹殻しんじょう

土佐鴨ロース熟成マスタード

烏賊明太和え ミニ焼芋 あしらい

御造里

「海からの幸」

土佐勘八造り 乙女鯛松皮造り

鮓削ぎ造り

芽物一式 土佐醤油

時 肴

「冬の温物」

小鍋仕立て

黒毛和牛すき鍋

〈土佐伝統牧野野菜〉潮江菜

野菜一式 温玉添え

松 肴

「冬の味覚」

蟹身柚子釜焼き

椎茸 銀杏 彩りパプリカ

蕪雲飴掛け

家喜物

「旬海の旨味」

寒鰯西京漬け

海老つの字

〈土佐伝統牧野野菜〉

山内家伝来大根含め煮

赤梅甘露 はじかみ

椀 物

「清まし仕立て」

帆立真丈

湿地茸 三つ葉 柚子

御 飯

「旨味ご飯」

金目鯛と根菜の炊込み御飯

香 物

「ご飯のお供」

三種盛り

甘 味

「旬の果実」

ほうじ茶プリン 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。



総料理長

松本 昌時