

わかたけ  
若竹

\*\*

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」

寒鰯造り 乙女鯛松皮造り 蛸炙り造り  
芽物一式 土佐醤油

時肴 「冬の温物」

旬魚のすき鍋  
美味出汁  
〈土佐伝統牧野野菜〉潮江菜  
〈土佐伝統牧野野菜〉山内家伝来大根  
野菜一式

松肴 「冬の味覚」

牛肉柚子釜焼き  
椎茸 銀杏 彩りパプリカ  
蕪雲餡掛け

家喜物 「旬海の旨味」

長芋創作チーズ焼き  
海老つの字 赤梅甘露 はじかみ

椀物 「清まし仕立て」

帆立真丈  
三つ葉 柚子

御飯 「旨味ご飯」

四万十鶏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