

季節会席

まつかぜ

**

松風

おしながき

前菜「秋の香る旬彩盛り」

秋刀魚香味仕立て ミニ焼きいも

山吹鴨綾寄せ 海老白和え 慈姑輕羹焼き

吹き寄せ稲穂 深山紅葉 公孫樹

御造里「海からの幸」

土佐勘八 真鯛 鮪

芽物一式 土佐醬油

時肴「秋仕立て」

彩り饅頭

紅葉人参 季節の生麩 三つ葉

茸和風餡かけ

旬肴「実りの秋」

米茄子射込み焼き

鶏 海老 分葱 栗 銀杏 人参

松肴「大地の恵み」

黒毛和牛ロースト

彩り野菜 赤黄パプリカ ミニトマト

胡麻ガーリック

椀物「清まし仕立て」

菊花蕪

湿地茸 菊花 三つ葉 柚子

御飯「秋の味覚」

松茸ご飯

土佐酢みかん 三つ葉

香物「ご飯のお供」

二種盛り

甘味「本日のデザート」

紅芋プリン 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