

季節会席

まつかぜ

# 松風

\*\*\*

おしながき

## 前菜

「春彩盛り」

たけのこ梅サラダ 蛸の小倉煮

飾り南瓜 蝶々桜海老寄せ

春菊白和え 三色菱新丈 花見団子

花びら百合根 あしらひ

## 御造里

「海からの幸」

春の乙女鯛松皮造り 土佐勘八造り

アオリ烏賊炙り造り

芽物一式 土佐醤油

## 煮物

「春の多喜合せ」

筍土佐煮 彩り花生麩煮

海老華やかつみれ煮 春菜漬け煮

六方芋含め煮

## 松肴

「春海の美味」

春カレイ千草黄味焼き

海老五色あられ揚げ

空豆 花人参 梅甘露

## 家喜物

「大地の恵み」

黒毛和牛ロースト

彩り野菜

ブロッコリー プチトマト

胡麻ガーリック

## 椀物

「清まし仕立て」

海老真丈

順菜 三つ葉 柚子

## 御飯

「多喜込み」

鮑と根菜の炊込みご飯

## 香物

「ご飯のお供」

三種盛り

## 甘味

「本日のデザート」

抹茶プリン 生クリーム

季節の果実 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。



和食料理長  
松本昌時