



和食 ご朝食お品書き(一例)

八十八茶碗蒸し トーセン農場の玉子

温泉水 新上五島の飛び魚出汁にて

対馬地鶏

長崎蒲鉾

九十九島 ひおうぎ貝

天草海老

福岡 水前寺海苔

大分 椎茸

佐賀茶餅 竹の子

三ツ葉

豊富な農園の恵み サラダ オリーブオイルとまあるい塩で

嬉野八十八謹製 嬉野温泉湯豆腐 割醤油 花鯉節

佐々木農園 無農薬 自然薯とろろ

有明海苔 一番摘み

御膳 本日の焼き魚

出し巻玉子 佐賀牛昆布巻

野菜のひろうす 青菜浸し 鮪のたるたる

嬉野瓜 昆布佃煮 自家製 明太子

対馬地鶏がめ煮 小豆の胡麻豆腐

釜焚き御飯 神埼産 天使の詩

お味噌汁

季の実 梅ゼリー



※仕入れの状況により
食材が変更になることがあります

嬉野八十八 料理長 小原 孝文

