プリフィックス会席お品書き

前着　カマス昆布〆　新蓮根　縁酢掛け
黄隠元　有明海月　黒胡麻よごし
白胡麻豆腐　小豆甘煮　竹崎海老
湯取　蛤　青瓜　湯葉梅和え
佐賀牛しぐれ煮　木の芽

海の着　本日のお造り盛合わせ　本山葵　芽物一式

農園（選択）　白茄子　太刀魚　煎り出汁　酢橘　有明海産海苔
初夏野菜　糸島の黒豚　隠元ピュレ掛け
蓮根摺り流し仕立て　伊勢海老真丈　姫陸蓮根　（追加代金）2，200円

八十八（選択）　鱸　藜味噌オイル焼き　碓井カステラ
日田産　鮎とクレソンの春巻き　緑ケソース
炙り鱧　雲丹　土佐酢ゼリー掛け　（追加代金）2，750円

強着（選択）　黒毛和牛ほほ肉　赤ワイン味噌煮込み　溶き辛子
鱧　しゃぶ小鍋仕立て　山椒の香りと共に　ちり酢
佐賀牛　ヒレ肉　ロースト　伊勢海老唐墨和え　（追加代金）3，300円

食事　穴子天と山椒の御飯　～神崎産　天使の詩～

留椀　赤出汁

香の物　盛り合わせ

水物　嬉野茶ムースと嬉野茶のスポンジケーキ　パフェ仕立て
塚島ファーム　ミルクジェラート　マンゴー　琵琶蜜煮

嬉野八十八　料理長　小原孝之