

プリフィックス会席 お品書き(一例)

前着

河豚 皮 白子 ポン酢
芝海老つや煮 蓮根小豆 玄米麩田楽
太閤ごぼう 胡麻酢よごし
白菜茶碗蒸し 百合根 梅チップ
カマス風干し わさび菜 軸防風
なまこ みぞれ黒酢 松の実
イワシ いなり寿司
佐賀牛しぐれ煮

海の前

本日のお造り盛合わせ
本山葵 芽物一式

香椀

菊芋のすり流し仕立て 焼き胡麻豆腐
金時人参 かつお菜 菜種オイル

農園

(選択)

・新竹の子 変わり揚げ いか団子
・白石産 辛子蓮根 河豚みりん干し
・女山大根と佐賀牛ロールキャベツ おでん風 +2,200円

八十八
(選択)

・壱岐産 本鮪 中とろ炙り
・竹崎カニクリームコロッケ
・九十九島 虎河豚 刺身と白子 +2,700円

強肴

(選択)

・佐賀牛 もも肉ローストビーフ
・玄界灘 ブリ 焦がしバター醤油焼き
・佐賀牛 しゃぶしゃぶ 小鍋仕立て +3,300円

食事

女山大根といくらの御飯

留椀

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

糸島の苺「レディア」
みかんアイス エティブルフラワー
テリーヌシヨコラ

