

プリフィックス会席お献立

前肴

ハーブ鯖 菊花寿司 酢取冥加
蟹 菊菜 黄菊 香母酢
もち麦葛豆腐 鮭子 美味出汁
松茸 百合根 玉ノ 飛魚出汁
桐岡茄子煮浸し 牛蒡すーぶ
舞茸 明日葉 胡麻クリーム掛け
八十八の玉子焼 秋刀魚山椒煮 竹崎海老
鶏松風焼き 自家製ミートコロツケ
佐賀牛しぐれ煮 実山椒

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

農園

・里芋ピーナッツ饅頭 沢煮餡 針柚子
・木ノ子と糸島黒豚しゃぶ小鍋
・く鯉と鮪のブレンド削り節 利尻昆布く 煎り銀杏
松茸 車海老 青万願寺豆腐 肴一汐 結び三つ葉

八十八

・紅葉鯛と蕪の炊き合わせ 針柚子
・初秋の吹き寄せ揚げ 車海老
・竹崎蟹 松茸 菊花ゼリー掛け
肴 赤むつ西京漬け

強肴

・天草牛しゃぶしゃぶ 蓮根みぞれ小鍋
・甘鯛と伊勢海老の海香仕立て
・佐賀牛 ヒレ肉 みの揚 鰻白焼き 生姜ゼリー

食事

松茸と天草大王の炊き込み御飯

留碗

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

梨蜜煮 巨峰
栗 軽羹焼き

