

プリフィックス会席お献立

前肴

茸 彩々 玉メ 鰯肝  
そのぎんサーモン 焼白菜 酒盗玉子  
佐賀牛しぐれ煮 木の芽  
烏賊 甘海老 栗麩 リンゴ酢  
ガンバ寿司 紫蘇 梅肉  
蜜柑 檜扇貝 菊菜 豆腐クリーム  
竹崎海老芝煮 八十八の玉子焼き 穴子八幡巻き  
蓮根小豆煮 自家製ミートコロツケ  
山葵菜 赤菟蓐 木耳 美味ジュレ

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式  
〓 鰹と鮪のブレンド削り節 利尻昆布〓  
大根 菊菜葛豆腐 あわび茸 松葉柚子

農園

・ 福頭 百合根饅頭 鴨つみれ 炊いたん 針柚子  
・ 金時鯛 蕪蒸し 海老振り揚げ 銀飴  
・ 伊万里牛 木ノ子 朴葉味噌焼き

八十八

・ カマス 杉板焼き 芋田楽 菊大根  
・ 竹崎蟹 蟹味噌 海老そーす  
・ 伊勢海老 胡麻豆腐 柚子釜焼き

強肴

・ 五島牛グリル 本山葵 肉たれ  
・ 河豚 てっちり小鍋仕立て  
・ 佐賀牛ヒレ肉 雲丹

食事

鰯 照焼 御飯 〓 神埼産 天使の詩〓

留碗

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

ラ・フランス 苺 紅茶ゼリー  
無花果 アーモンド

