

# プリフィックス会席お献立

前肴

- 茸 彩々 玉〆 鮟鱇  
そのぎんサー モン 烧白菜 酒盃玉子
- 佐賀牛しぐれ煮 木の芽
- 鳥賊 甘海老 栗麩 梅肉 リンゴ酢
- ガンバ寿司 紫蘇
- 蜜柑 檜扇貝 菊菜 豆腐クリーム
- 竹崎海老芝煮 八十八の王子焼き 穴子八幡巻き
- 蓮根小豆煮 自家製ミートコロッケ
- 山葵菜 赤蒟蒻 木耳 美味ジユレ

海の肴

本日のお造り盛合せ 本山葵 芽物一式

- 香椀
- （鰯と鮪のブレンンド削り節 利尻昆布）
- 大根 菊菜葛豆腐 あわび茸 松葉柚子
- ・福頬 百合根饅頭 鴨つみれ 炊いたん 針柚子
- ・金時鮓 蕎蒸し 海老握り揚げ 銀餡
- ・伊万里牛 木ノ子 朴葉味噌焼き

農園

八十八

- ・カマス 杉板焼き 芋田樂 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
- ・五島牛グリル 本山葵 肉たれ
- ・河豚 てつちり小鍋仕立て
- ・佐賀牛ヒレ肉 雲丹

強肴

食事

留椀

香の物

水物

- ラ・フランス 莓 紅茶ゼリー
- 燕花果 アーモンド

盛り合わせ

