

プリフィックス会席お献立

前着

- | | | |
|------|----------|------------|
| 升大根 | 鰯梅煮 | 大豆 |
| 大村湾 | 海鼠 | 菜の花 |
| 佐賀牛 | しぐれ煮 | 木の芽 |
| 多り鮪 | 握り寿司 | 振袖子 |
| このわた | 玉〆 | ささき農園自然薯 |
| 公魚 | パン粉揚 | 慈姑煎餅 |
| 海老 | 干柿 | 胡麻豆腐 |
| 花豆密煮 | 八十八の玉子焼き | 椎茸 |
| 栗金団 | 砧巻き | 胡麻和え |
| | 竹崎海老 | 佐賀牛ミートコロッケ |

海の肴

- 本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

香椀

- 菊芋搗流し仕立て 菜種オイル おこげ 野菜彩々 木の芽

農園

- ・新竹の子土佐揚げ 河豚
- ・鰯の柚子香蒸し 美味ゼリー
- ・福頭 蟹天婦羅 蟹庵掛け

八十八

- ・女山大根 寒鰯 柚子味噌
- ・河豚づくし 河豚刺し 白子焼
- ・九絵 一汐焼き 蕎のそーす

強肴

- ・佐賀牛ロース 梅おかき饅頭 霧仕立て
- ・すっぽん 小鍋仕立て
- ・伊勢海老鬼殻焼き ヒレ肉

食事

- 金時鯛 かつお菜 釜炊御飯／神埼産 天使の詩／

留椀

- 赤出汁

香の物

- 盛り合わせ

水物

- 蔓 白酢 粉あん 塚島ファーム 抹茶ジエラート

甘味

- 南京黒豆茶巾

嬉野八十八 料理長 小原孝文

