

プリフィックス会席お献立

前肴

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  
炙り鮪 握り寿司 振柚子  
このわた 玉子 ささき農園自然薯  
公魚パン粉揚 慈姑煎餅 青唐  
海老 干柿 胡麻豆腐 椎茸 胡麻和え  
花豆密煮 八十八の玉子焼き 佐賀牛ミートコロツケ  
栗金団 砵巻き 竹崎海老

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

香碗

菊芋摺流し仕立て 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  
・ 鱈の柚子香蒸し 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 蕪のそーす

強肴

・ 佐賀牛ロース 梅おかき饅頭 雲仕立て  
・ すっぱん 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

留碗

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

苺 白酢 粒あん 塚島ファーム 抹茶ジェラート

甘味

南京黒豆茶巾

嬉野八十八 料理長 小原孝文

