

プリフィックス会席お献立

前肴

糸島 太水雲酢 針生姜  
煮穴子寿司 桜葉

菜の花 檜扇貝 ベーコン節

竹の子 烏賊 独活 木の芽味噌

海老 蓬豆腐 山くらげ 美味ゼリー

唐津 東宝丸 ひじき 白和え 天豆

佐賀牛しぐれ煮 木の芽

八十八の玉子焼 佐賀牛ミートコロツケ

花見串(飯蛸 薇信田巻 蓬香白玉) 碓井豆カステラ

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

香椀

虎乃見 純米大吟醸 酒粕仕立て

肴 彩々針野菜 桜花

農園

蓮根あられ饅頭 蕨 竹崎海老

春野菜 全目鯛 梅煮おろし

天婦羅にてし 竹の子 山菜 竹崎海老

八十八

赤まで貝 螢烏賊 若芽 辛子酢味噌

桜鯛炭香 竹の子 万願寺ソース

蛤 春野菜 しやぶ小鍋仕立て

強肴

佐賀牛しやぶしやぶ小鍋仕立て 胡麻ポン酢

伊勢海老 鱈鰯 陶石鍋 玉ノ

天草黒牛 ヒレ肉 遠山鮑 玉葱ソース

食事

桜海老 落 御飯し神崎産天使の詩し

留椀

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

桜羹 季の実 塚島フォーム 苺ジエラート

嬉野八十八 料理長 小原孝文

