

連泊プリフィックス会席 お品書き(一例)

前肴

天草ポーク 辛子酢味噌
甘鯛 甘酒白味噌焼き
蟹味噌葛豆腐 竹崎カニ
くじら董製 南京カステラ きんかん蜜煮
干し柿 海老の白和え (菊菜 松の実)
バチ子 梅人参

海の肴

本日のお造り盛合わせ

香椀

ブリと大根 白味噌仕立て 柚子

農園

(選択)

・新竹の子 変わり揚げ いか団子
・白石蓮根辛子鑄込み 河豚みりん干し
・女山大根と佐賀牛ロールキャベツ おでん風 +2,200円

八十八

(選択)

・壱岐産 本鮪 中とろ炙り
・竹崎カニクリームコロッケ
・九十九島 虎河豚 刺身と白子 +2,700円

強肴

(選択)

・佐賀牛 もも肉ローストビーフ
・玄界灘 ブリ 焦がしバター醤油焼き
・佐賀牛 しゃぶしゃぶ 小鍋仕立て +3,300円

食事

マグロとろ鉄火巻 しょうが漬け

汁物

八十八麵 河豚白子 カラスミ 芽葱

水物

嬉野八十八謹製 嬉野茶プリン クレメンティン
大豆のサブレ

嬉野八十八 料理長 小原孝文

