

連泊プリフィックス会席お品書き(一例)

前肴

合鴨ロース煮 花山葵 アボカド
鰻たれ焼き 西洋わさび
煮穴子 桜の葉寿司 生姜漬け
水雲酢 自然薯 雲丹
芥 冥加 烏賊 浸し
佐賀牛しぐれ煮 木の芽

煮物椀

蛤 潮汁仕立て 木の芽
蛤 若芽真丈 うるい 帯野菜

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

農園
(選択)

・春香野菜炊き合わせ 穴子のうま煮 系花鰹
・芽吹き野菜と海老の天婦羅 白魚掻揚 煎出汁
・系島 黒豚 しゃぶ小鍋仕立て 木の芽(追加代金) 2, 200円

八十八

・鰯 甘酒西京焼き 蓬麩田楽 山葵浸し
・慈姑おかし饅頭 合鴨沼部煮
・甘鯛雲丹焼き 竹の子木の芽焼き 伽羅露(追加代金) 2, 750円

強肴

・佐賀牛と桜香野菜 せいろ蒸し 胡麻ポン酢
・海老真丈 鱈鰯 玉子とじ 菜の花
・壱岐牛サーロイン 鮑 フォアグラ(追加代金) 3, 300円

食事

鯛と生姜の御飯 玉子餡掛け 唐津産 こしひかり

留椀

赤出汁

香の物

盛り合わせ

水物

嬉野茶プリン 黄粉クリーム
季の実彩々 蜜柑アイス

嬉野八十八

料理長

小原孝三

