

プリフィックス会席 お献立一例

前肴

そのぎんサーモン 笹巻寿司  
穴子 蛇腹胡瓜 ささき農園 自然薯  
蒸鮑 蓮芋 辛子酢味噌 酢橘ゼリー  
蛸柔らか煮 南京スープ 確井豆 辛子  
姫玉蜀黍 アスパラ 檜扇貝 新緑掛け  
天草大王西京焼き キヤベツ 酢取冥加  
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  
だだっ茶豆カステラ うぐいす寄 花蓮根 竹崎海老

海の肴

本日のお造り盛合わせ 本山葵 芽物一式

香椀

し鰹と鮪のブレンド削り節 利尻昆布し  
水雲真丈 破竹 順才 青柚子

農園

・玉蜀黍 搔揚 アスパラ磯部巻き  
・破竹 独活 山菜 甘鯛 銀餡  
・赤茄子揚煮 束水菜 さえずり

八十八

・鱸若狭焼 蓬葛豆腐 蓮根みぞれ庵  
・若鮎踊り焼き 蓮根餅 新丸十  
・伊勢海老 黄身煮 青路 新小芋

強肴

・佐賀牛炙り 初夏野菜 鰹ゼリー掛け  
・佐賀牛 A5霜降り肉 すき焼き仕立て  
・鱧しゃぶ小鍋仕立て 梅肉ソース

食事

新生姜 釜揚げしらす 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

初夏のあんみつ風 塚島ファーム 抹茶ジェラート

