

食事処もりの風茶寮 夏のお献立

北海道と山口県の食材を使った
「旬の味と郷土料理」和食会席

食前酒 花爽夏

先付 海峡産鯨の竜田揚げ

前菜 山口県産れんこ鯛のにぎり寿司

栗山産アスパラのオホーツク産ハーブ牛巻き
網走産シジミのぬた

岩国産沢蟹のからあげ

山口県産剣先イカの白造り

滝川産合鴨のハスカップ煮

先 椀 瀬戸内産ハモの落とし

御造り 北海道産と山口県産の食べ比べ

北海道 ボタンエビ 本マグロ

山口県 タイラギ貝 シメサバ トラフグ

土佐醬油 煎り酒 橙ポン酢

揚げ物 下関産シロサバフグの天麩羅

強 肴 うしゃぶしやぶ食べ比べ

北海道産土幌牛 VS 山口県産和牛

自家製かぼす胡麻だれ 橙ポン酢で

酢の物 山口県周防産蛸酢

食 事 北海道のブランド米「ゆめぴりか」釜炊き

留 椀 自社農園産ナスの赤出汁

香の物 山口県 大根寒漬け 奈良漬け 白瓜味噌漬け

北海道 自家製 人参漬け 茗荷漬け 白カブ漬け

秋吉台湧水の名水葛餅 自家製ハスカップのロール

甘ー味 ケーキ

萩の伝統菓子「夏蜜柑丸漬」 自家製ういろう

北海道産赤肉メロン 壮瞥産イチゴ けんたろう

※季節等により、お料理内容は変更になる場合がございます。