

土佐山流転会席 お献立(例)

食前酵素

桃太郎フルーツトマトいごてつソルティ

前菜

太平洋の恵みチャンバラ貝の磯煮

魚の南蛮漬け

室戸西山台地のゴールドラッシュ

枝豆塩茹で

もんちゃんちの苺羊羹 マスカルポーネ掛け

おすすめ一品

名物 もち鰹の田舎タタキ

特製塩タタキたれ

焼物

溪流の香り 雨子塩焼き

酵素たっぷり土佐山大根の鬼卸し添え

強肴

芝海老と山野菜のかき揚げ

土佐田野海岸 太陽結晶塩(塩二郎) 富士美味出汁

山芋と黒ゴマソーメン 山葵の香り

土佐山キユイジーヌ

窪川米豚ローストソテー 池トマトと大根卸しソース

棚田をイメージしたアシンメトリーベジタブル

止椀

山の岩清水と土佐久礼宗田節と蛤のお出汁で清汁仕立て

小夏の香り

お食事

ほかほか御飯にキミガイイ 土佐ジロー卵

『お米は、土佐山中切 大藪さんちの天日干し黄金錦』

『裕一さんちの土佐ジロー卵』

特製のお醤油 山のおいしいはぶ茶

香物

本日のお新香『田舎沢庵』

甘味

お茶所、池川町の煎茶アイス

平成二七年 水無月

オーベルジュ土佐山

料理長

松本昇吾

※季節の食材により、お献立は変わります。



Auberge Tosayama