

春のお献立(例)

食前酵素

山北せとかの美味しいジュース

冷野菜

山の旬野菜サラダ

前菜

土佐山の柚子ゼリー寄せ

土佐まいご貝の浜煮

うすい豆旨出汁

春の訪れ のれそれ酢味噌掛け

土佐山名物四方竹あじじゃこ煮

おすすめ一品

もち鰹薫焼き田舎タタキと季節の野菜添え

土佐山ゆずばん酢

替鉢

甘鯛と道明寺の桜蒸し

銀飴掛け

油物

海老天ぶら紫蘇の香り

山菜天ぶら盛り合せ

塩二郎 富士 美味出汁

お口直し

すがすがハーブス 土佐山の香り(ハーブティー)

土佐山キユイジース

土佐黒毛和牛の赤ワインブレゼ

季節の野菜と共に

止椀

山の岩清水とビノス貝と昆布のお出汁で清汁仕立て

柚子の香り

御食事

土佐山のはでがけ米ほかほか御飯にキミガイイ土佐ジロー卵

卵掛け御飯 特製のお醤油と共に

香物

本日の盛り合せ

甘味

千ヨイス

池川町の煎茶アイス

四万十のロイヤル 紅茶アイス

土佐ジロー卵の濃厚なバナラアイス

土佐ジローのプリン(焼カラメル・ブルーベリーソース)

わらびもち

※季節の食材により、お献立は変わります。

弥生 春分



Auberge Tosayama