

御 献 立



食前酒 梅酒

先付 もろこし豆腐

前菜 海老 枝豆 山葵 セルフイーユ

烏賊わさび和え サーモン寿司

西瓜カボス かえで枝豆

もろこし真丈 紫芋ステック

造り 串刺し合鴨ソース煮

鯛 ヨコワ

吸物 妻一式 蓮根煎ぺい 結び小倉

焼物 焼茄子 鱸 木の芽

カサゴ若狭焼き 茄子 ズッキーニ

玉葱 パプリカトマト煮

鍋物 イタリアンパセリ

極上豊後牛しゃぶしゃぶ

添え野菜

酢の物 ソーメンゼリー寄せ 鱧 トマト

煮物 葱 金紙 生姜 帆立 蛸 針人參

食事 干し貝柱あん 木の芽 かえで麩

大分県産米 (つや姫)

赤出汁 香の物

食後 フレッシュフルーツ・デザート

ゆふいんホテル

秀峰



料理長 加藤 哲郎