

おしながき

食前酒 本日の食前酒

先付け 馬刺し・虹鱒昆布締め・湯葉刺し

前菜 馬鈴薯鮪酒盗添え、クリームチーズ山葵和え

炙りへしこ、貝柱のアヒージョ、茹で落花生

小鉢 高原トマト白ワイン煮

蒸し物 九重鶏卵彩り蒸し

酢の物 石蓴蒟蒻酢味噌添え

焼物 鮎塩焼き

冷製 ハタ炙りと焼茄子の柚子香ジュレ

熔岩焼 豊後牛と九重夢ポーク盛り合わせ

揚げ物 鱧の揚げ焼き大葉ソース

御飯 九重町産米 館主栽培こしひかり

鯉出汁鶏飯

香の物 盛り合わせ

デザート フルーツ

山の宿 寒の地獄

