

おしながき

食前酒 本日の食前酒

前菜 馬鈴薯鮪酒盗添え、クリームチーズ山葵和え、煎り銀杏

炙りへしこ、貝柱と干椎茸のアヒージヨ、茹で落花生

先付け 馬刺し柚子胡椒カルパッチョ・虹鱒昆布締め

湯葉刺しわさび醤油

小鉢 本日の胡麻和え

酢の物 高原大根梅肉えのき

蒸し物 九重鶏卵彩り蒸し

熔岩焼 豊後牛と九重夢ポーク盛り合わせ

焼物 日田産鮎塩焼き

温物 茸土瓶蒸し

揚げ物 ハーブ鶏と鱧の揚げ出し

御飯 むかご御飯 館主栽培こしひかり

留椀 燻製鴨南蛮蕎麦

香の物 盛り合わせ

デザート 季節の盛り合わせ



山の宿

寒の地獄