

おしながき

食前酒

本日の食前酒

前菜

馬鈴薯鮪酒盗添え、いぶりがっこナッツのクリームチーズ和え

茹で落花生、炙りへしこ

炙り鴨白トリユフの香り、貝柱と干椎茸のアヒージョ

先付け

馬肉とろ煮柚子胡椒三杯酢・虹鱒昆布締めなめろう

湯葉刺しわさび醤油

蒸し物

九重鶏卵茶碗蒸し

小鉢

本日の胡麻和え

酢の物

高原大根梅肉えのき和え

熔岩焼

九重夢ポークとハーブ鶏盛り合わせ

焼物

日田産鮎塩焼き

冷製

豊後牛炙りテールと焼きナスのジユレ

揚げ物

鱧の揚げ焼き大葉ソース

留椀

鶏飯白湯

御飯

九重町産米 館主栽培こしひかり

香の物

盛り合わせ

デザート

ゆずソルベ

山の宿 寒の地獄