

おしながき

食前酒

本日の食前酒

先付け

鶏たたき柚子胡椒三杯酢

前菜

馬鈴薯鮪酒盗添え、いぶりがっことナッツのクリームチーズ和え

茹で落花生、オマール味噌クラッカー、燻製鴨白トリユフの香り

虹鱒昆布締めなめろう、炙りへしこ、馬肉辛子酢味噌

貝柱と干椎茸のアヒージョ、日田産鰻骨煎餅、苦瓜桜海老炒め

酢の物

高原セロリ梅肉えのき和え

焼物

鮎塩焼き

冷製

地獄風食べる冷汁

熔岩焼

豊後牛と九重夢ポーク盛り合わせ

小鉢

飯田産鹿肉シチュー

お凌ぎ

高原トマト白ワイン煮

揚げ物

鱧揚げだし

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

柚子ソルベ