

うなぎと旬の山菜膳



・ わらびのお浸し

佐賀県産わらびを揚げと炊きました。

・ 筍の山椒和え

大分県産干し筍を竜門名水で戻し炊き上げ山椒で香りをつけました。

・ 南九州産うなぎの蒲焼

竜門名水で活かし、旨みが増したうなぎを丁寧にタレ付けし、手焼きしました。関東風の焼き方なのでふっくらとした味わいです。

山椒は国産山椒の中で最も品質が良い紀州産山椒です。お好みで山椒をかけてお召し上がりください。

・ だし巻き卵

霧島産鰹節と北海道産昆布でとっただしで作っただし巻き卵です。

・ 香の物

天然醸造味噌に漬けた自家製のお漬物です。

山女とうなぎ膳



・ わらびのお浸し

佐賀県産わらびを揚げと炊きました。

・ 筍の山椒和え

大分県産干し筍を竜門名水で戻し炊き上げ山椒で香りをつけました。

・ 南九州産うなぎの蒲焼

竜門名水で活かし、旨みが増したうなぎを丁寧にタレ付けし、手焼きしました。関東風の焼き方なのでふっくらとした味わいです。

山椒は国産山椒の中で最も品質が良い紀州産山椒です。お好みで山椒をかけてお召し上がりください。

・ だし巻き卵

霧島産鰹節と北海道産昆布でとっただしで作っただし巻き卵です。

・ 山女の塩焼き

山口県産の山女を竜門名水で活かし、塩焼きしました。

・ 香の物

天然醸造味噌に漬けた自家製のお漬物です。

鯉の和風あんかけとうなぎ膳



・ わらびのお浸し

佐賀県産わらびを揚げと炊きました。

・ 筍の山椒和え

大分県産干し筍を竜門名水で戻し炊き上げ山椒で香りをつけました。

・ 南九州産うなぎの蒲焼

竜門名水で活かし、旨みが増したうなぎを丁寧にタレ付けし、手焼きしました。関東風の焼き方なのでふっくらとした味わいです。

山椒は国産山椒の中で最も品質が良い紀州産山椒です。お好みで山椒をかけてお召し上がりください。

・ だし巻き卵

霧島産鰹節と北海道産昆布でとっただしで作っただし巻き卵です。

・ 鯉の和風あんかけ

カリッと揚げた鯉と群馬県産大和芋、九州産の野菜にかつおだしの和風あんをかけてお召し上がりください。

・ 香の物

天然醸造味噌に漬けた自家製のお漬物です。