

翠水 とらふぐ会席

御献立

先付 ふぐ鮫肝和え ふぐバター寿司

前菜 ふぐ雲丹巻きサラダ

トリユフドレッシング

造里 ふぐ刺し

鍋物 ふぐちり鍋 白子入り

焼物 ふぐ炭火焼き ひれ酒

揚物 ふぐ唐揚げ

食事 ふぐ雑炊 香の物

甘味 本日のデザート

三種類の中からお選びください

コーヒー or 紅茶

市場の都合により内容が変わることがございます

百年庭園の宿 翠水

料理長 鶴 尚人 謹製

翠水 牡丹会席(和洋折衷)

御献立

今宵の八寸

吸物 クエの土瓶仕立て

向付 ズワイガニのお造り 氷の器

洋皿 玄界灘の鮓とマッシュルームの白ワイン蒸し

若松ブロッコリーのエクラゼ添え

タラバガニとポワローのクリームソース

洋皿メイン 九州産牛フィレ肉のステーキ

小倉大葉春菊のクリーム煮

ペリグルデイナーソース

食事 本日のにぎり 七貫

のどぐろ 雲丹 中トロ 太刀魚

車海老 炙り鯛 貝柱

止椀 地元のお味噌

甘味 マルキーズシヨコラ ピスタチオクリームと共に

市場の都合により内容が変わることがございます

百年庭園の宿 翠水

和食料理長 鶴 尚人 謹製

洋食料理長 澤嶋 俊彦 謹製

翠水 藍会席

御献立

旬菜 彩り五種盛

吸物 磯五島うどん

造里 鯛松皮 本鮪 ボタン海老

台物 銀鱈西京焼 地神 柚子香道明寺蒸

鍋物 国産牛ロースしゃぶしゃぶ 鰹出汁仕立て 割りポン酢

芹 金時人参 白葱

蒸物 鮫肝玉蒸 ベっこうあん

食事 数の子 鮭 ひじき 合わせ飯 漬物

止椀 地元の赤味噌

甘味 南瓜のテリーヌ 季節のフルーツを添えて

市場の都合により内容が変わることがございます

百年庭園の宿 翠水

料理長 鶴 尚人 謹製