

12月15日 ワーキング・ディナー献立

ぜんさい
前菜

かにこうらも かにず
蟹甲羅盛り (せこ蟹、蟹酢ジュレ)

しらあ **あとう**
白和え (阿東りんご、はなっこりー)

おわん
御椀
むこうづけ
向付

すましじる **はぎあまだい** **こかぶな**
清汁仕立 (岩国蓮根、萩甘鯛包み、紅白結び人参大根、小蕪菜、柚子、金箔)

とらふく刺 (宮崎県産キャビア添え、寸葱、薬味、すだち、ポン酢)

てまり
ふく手毬寿司

伊勢海老焼き **しめ** **せんざき** **い か**
メ洗い、仙崎ぶと烏賊、くえ

(岩茸、より人参、穂紫蘇、山葵、土佐醤油)

焼物

ぐろかたづまやき **きくかかぶ**
のど黒片妻焼 (菊花蕪)

ちようしゆう
長萩和牛 シャトーブリアン

(**じねんじよ** **百姓の塩**、**醤油 糎**)



はしあらい
箸洗

長門ゆずきちシャーベット (くこの実)

揚物
たきあわせ
焚合

あんこう **くわい**
唐揚、慈姑素揚

おおば ゆりね **ゆ やくま えび き み に**
大葉百合根 油谷車海老黄味煮

(菊菜、松葉人参、木の芽)

赤味噌仕立 (胡麻豆腐東寺巻、刻み葱)

千枚蕪漬け、**あか** **長門赤もく佃煮**、水菜

み とうご ぼう **はりしやうが**
長州地鶏 (美東牛蒡、針生姜)



とめわん
留椀

赤味噌仕立 (胡麻豆腐東寺巻、刻み葱)

こうのもの
香物

メロン、**莓**、

飯

和菓子 (銘：ジングルベル)

果物

抹茶

甘味



スパークリングワイン **あじむ**
安心院エキストラブリュット 2014 (大分県)

白ワイン **とみ**
登美の丘 甲州 2015 (山梨県)

赤ワイン ドメイヌ・タケダ・ブラッククィーン 古木 2013 (山形県)

日本酒 **まとい**
東洋美人 壱番纏 純米大吟醸 (山口県 萩)

ウイスキー サントリーウイスキー 響 21年 (京都府)

ウォッカ ベルーガ ノーブル ウォッカ (ロシア)、奥飛騨ウォッカ (岐阜県)

※赤字：山口県産食材使用

※青字：長門市産食材使用