

連泊プリフィックス会席 お品書き(一例)

前肴

- 竹崎蟹と青菜 有明海苔ジュレ
- 穴子の手毬寿司 鯨の薫製
- 真鴨ロース煮 蕪花果 利休掛け
- 南京カステラ
- 芝海老艶煮 蓮根小豆
- 子持ち鮎甘露煮
- 自家製唐墨 焼き葱

海の肴

- 本日のお造り盛合わせ
- 本山葵 芽物一式

香椀

- 南京の摺り流し 胡麻豆腐
- つみれ団子 槍人参

農園

- (選択) かぶらステーキ 真鴨活部煮
- 福頭含ませ煮 焼胡麻豆腐 鼈甲餡
- シルクスイート芋春巻き 伊勢海老そーす
- (追加代金) 2,200円

八十八

- (選択) 糸島 鰯65度蒸し 彩り大根
- 玄界灘の足赤海老 ミニ云丹 キヤビア
- 九十九島 虎河豚 竜田揚げ (追加代金) 2,700円

強肴

- (選択) 天然鯛 昆布 菊菜スープ
- 佐賀牛グリル 照り焼き
- 天草牛と松茸 小鍋すき煮仕立て (追加代金) 3,300円

食事

- 竹崎カニ 御飯

香の物

- 盛り合わせ

水物

- 嬉野八十八謹製 嬉野茶プリン 苺
- テリーヌシヨコラ

嬉野八十八 料理長 小原孝文

