

プリフィックス会席 お品書き(一例)

前着

竹崎の渡し蟹 蟹味噌葛豆腐 美味出汁
烏賊と水菜の唐墨よごし
鯖柑橘△小袖寿司
菜の花 生ハム巻
葱姑 軽羹焼き 嬉野茶香煎
海月雲黒酢 松の実
白石蓮根辛子鑄込み 柿あられ揚げ
佐賀牛しぐれ煮 芽セロリ

海の前

本日のお造り盛合わせ
本山葵 芽物一式

香椀

蕪の摺り流し 牛蒡饅頭 柚子

農園

かぶらステーキ 真鴨活部煮
福頭合ませ煮 焼胡麻豆腐 鼈甲飴
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

系島 鱒65度蒸し 彩り大根
玄界灘の足赤海老 エビ雲丹 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

九絵焼結び茶漬け 干子 有明海苔

香の物

盛り合わせ

水物

苺 柚子アイス エティブルフラワー
大豆のサブレ

嬉野八十八 料理長 小原孝文

