

# 双忘

- 先付 -

瀬戸内“鞆の浦”

広島“大前農園”アスパラガスの煮こごり

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より、鯛 薄造り

- 八寸 -

いかなご甘露煮 サザエバジル和え  
新甘藷と豊鯛 芋がら酒盗飴 空豆雲丹添え  
大豆寄せ揚げ 近江蒟蒻旨煮

- 揚物 -

小魚ねぶと かき揚げ

- 箸休め -

大前農園のアスパラガス葛豆腐

- 主皿 -

小鯛の焼酎浸し  
~ 飯尾醸造 富士酢 ~

- 食事 -

黒釜炊き新緑御飯  
香物 味噌汁

- デザート -

うすい豆餅

6,300円

- 先付 -

瀬戸内“鞆の浦”

広島“大前農園”アスパラガスの煮こごり

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より、鯛 薄造り

- 八寸 -

いかなご甘露煮 サザエバジル和え  
新甘藷と豊鯛 芋がら酒盗飴 空豆雲丹添え  
大豆寄せ揚げ 近江蒟蒻旨煮

- 焼物 -

小鯛の焼酎浸し

~ 飯尾醸造 富士酢 ~

- 箸休め -

大前農園のアスパラガス葛豆腐

- 主皿 -

鳥取県産東伯黒毛和牛のステーキ

- 食事 -

黒釜炊き新緑御飯  
香物 味噌汁

- デザート -

うすい豆餅

8,400円

瀬戸内鞆の浦 \*\*

- 鯛 -

鞆の浦は瀬戸内海の中心部に位置し、  
豊後水道と紀伊水道の潮流が  
ちょうどぶつかり合うところです。  
初夏に向けて豊後・紀伊水道から抜けて  
瀬戸内に鯛が入ってき、  
この時期たくさんの水揚げがあります。

広島大前農園

- 有機アスパラガス -

大前憲二さんが育てるアスパラガス。  
県内でのアスパラガス栽培の先駆者で、  
独自の栽培技術を確認し、  
農業技術指導士としても活躍されております。  
減農薬でエコファーマー認定を取得されている。

特撰食材を是非、お楽しみください

自家農園・食材の都合により、内容が異なる場合がございます。  
すべて、税込価格表記でございます。別途サービス料として10%を頂戴しております。