

12月15日（木曜日）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

あんこう唐揚、**くわい**
慈姑素揚

おおばゆりね **ゆやくるまえびきみに**
大葉百合根 油谷車海老黄味煮

（菊菜、松葉人参、木の芽）

とめわん
留椀

とうじまき
赤味噌仕立（胡麻豆腐東寺巻、刻み葱）

こうのもの
香物

あか
千枚蕪漬け、**長門赤もく佃煮**、水菜

飯

みとうごぼう **はりしょうが**
長州地鶏（**美東牛蒡**、**針生姜**）

果物

メロン、**莓**、

甘味

和菓子（銘：ジングルベル）

抹茶



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

12月15日 ワーキングディナーで使用されている主な山口県産食材

- ①長門市・・・仙崎ぶと烏賊、長門ゆずきち、油谷車海老、長州地鶏、苺、百姓の塩、蕪、赤もく
- ②下関市・・・虎河豚、アンコウ、のど黒
- ③萩市・・・萩甘鯛、長萩和牛、くえ、自然薯、日本酒（東洋美人）
- ④山口市・・・阿東リンゴ
- ⑤岩国市・・・岩国蓮根
- ⑥防府市・・・醤油糍
- ⑦美祢市・・・美東牛蒡
- ⑧山口県・・・はなっこりー

