

令和2年冬十四品会席

お品書き

食前酒 ・梅酒

先付 ・料理長おまかせ二品

中千代口 ・季節のもの一品

お造り ・地元産お刺身三種盛 あしらい一式

椀物 ・進丈、順才、花麩

焼肴 ・鴨ローストと彩り野菜

蒸物 ・茶碗蒸し

合肴 ・鉄輪名物 ミニ地獄蒸し

火の物 ・牛陶板焼き(秋冬は牛すき焼き)

酢の物 ・地魚薄引き

替り ・調理長季節の一品

飯物 ・山香米と別府湾ちりめんじゃこ

香の物 ・三種盛り

果物 ・温泉蒸しミニプリン

おにやまホテル

料理長 橋本 正広

季節・仕入れによって内容が変る事が
ございます。予めご了承ください。

