

令和2年冬スタンダード会席

## お品書き



先付

・料理長おまかせ二品

お造り

・地元産お刺身四種 あしらい一式

椀物

・進丈 順才、花麩、柚子、ミニオクラ

炊合

・二段ミニ地獄蒸し

蒸し物

・茶碗蒸し

火の物

・和牛ロース溶岩焼き

替り鉢

・調理長季節の一品

揚げ物

・海老蓮根のはさみ揚げ

酢の物

・地魚白身薄引き

飯物

・山香米と別府湾ちりめんじゃこ

香の物

・三種盛

果物

・季節の果物

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。予めご了承下さい。