




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 蟹甲羅盛り（せこ蟹、蟹酢ジュレ） しらあ 白和え（阿東りんご、はなっこりー）	
おわん 御椀	すましじる 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）	
むこうづけ 向付	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 伊勢海老焼きメ洗い、仙崎ふと烏賊、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） ちょうしゅう 長萩和牛 シャトーブリアン （自然薯、百姓の塩、醤油糀）	
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	あんこう唐揚、慈姑素揚	
たきあわせ 焚合	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	赤味噌仕立（胡麻豆腐東寺巻、刻み葱）	
こうのもの 香物	千枚蕪漬け、長門赤もく佃煮、水菜	
飯	長州地鶏（美東牛蒡、針生姜）	
果物	メロン、苺、	
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	東洋美人 壱番纏 純米大吟醸（山口県 萩）
ウィスキー	サントリーウィスキー 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・・・仙崎ぶと鳥賊、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

