

# HAGI Cuisine

## SHUGETSU

八芳園 料亭 壺中庵 料理長

菅野 讓治

萩の宿 常茂恵 料理長

永島 了

ふとした出会いから、新しく美しい日本の料理が生まれました。

八芳園「料亭 壺中庵」の料理長、菅野讓治と、

山口県萩市の迎賓館として歴史を紡いできた宿「常茂恵」の料理長、永島了が出会い、

お互いの技を出し合いつくりあげた、これまでにない萩の懐石料理です。

萩の宿「常茂恵」にて、このお料理をお召し上がりいただけることになりました。

秋の月をコンセプトに、萩焼窯元・岡田泰氏の抹茶茶碗に料理を盛りつけ、

おもてなしいたします。一夜限りの萩の月。

つきつきとあらわれる名月を、こころゆくまでお楽しみください。

### 萩の月夜のキュージーヌ。

- ～ 雲 月 ～ 尾羽毛と水雲
- ～ 月 食 ～ 甘鯛鱗焼きと萩真丈
- ～ 月 光 ～ 本鮪、平政、鬼カサゴ
- ～ 織 月 ～ 大穴子薄衣揚げ
- ～ 月 見 ～ 鮑と里芋饅頭
- ～ 秋 月 ～ 長州和牛と萩蓮根のチップス
- ～ 海 月 ～ 河豚の炊き込み御飯に雲丹
- ～ 三日月 ～ 抹茶のムースに酢橘シャーベット

