

# 美食和会席の夕べ 秋の宴

『令和元年 ふるさとの味が ここにある』と題して、令和元年10月5、6日に美食和会席の夕べ「秋の宴」が開催されました。

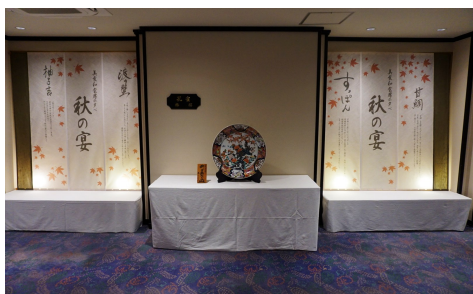
周防・長門ならではの海・山の幸だけでなく、今回は、豊かで上質な山口県の水にまでこだわった料理の数々が席上を彩っていました。

料理長は、自ら地元秋芳の湧き水を汲みに行き、道の駅などに足を運び食材の一部も厳選されたそうです。

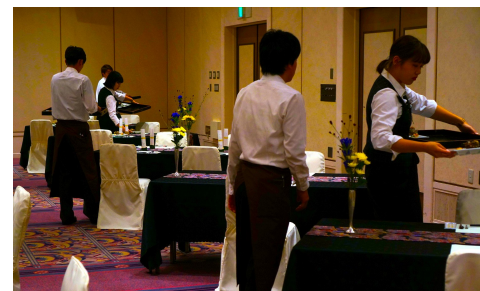
会場は厳かな雰囲気。



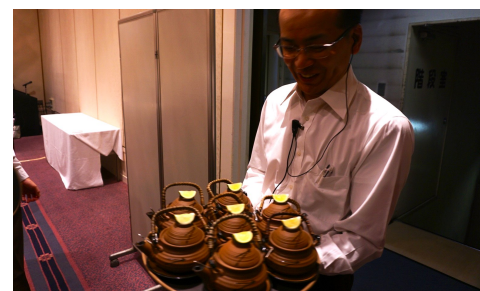
後藤和食料理長



開宴に向け、厨房では和洋調理師総出で前菜の準備に、会場ではスタッフが最終チェックに追われていました。



宴は料理長が一品ずつ、料理やその食材へのこだわりなどを説明しては食すというスタイル。





水にもこだわりたいという思いは、和食で最も重要なモノの一つである出汁に表れており、「上品で澄み透った素晴らしい料理の数々でした」との声が多く聞かれました。また、「子供連れでも安心して味わえました」との声もあり、味だけでなく様々な年代の方へのきめ細やかなおもてなしができていたようです。そんな宴は、大盛況のうちに笑顔で終宴を迎えていました。美食和会席の夕べ「秋の宴」は、料理人の思いや日頃の成果の披露とご愛好の感謝の場として大変お得な料金で毎年行われており、期待を上回る美食と雰囲気味わえること間違いなしです。和食の粋を集めた宴を防長苑でいかかですか。

DATA：10月5日60人、10月6日50人 料理@7,000円（ソフトドリンク付き）



御品書き

- 一、前菜
  - 子持ち鮎味噌煮
  - はなつこりー豆腐
  - 栄螺の柿酢掛け
  - 高森鶏柚庵焼き
  - 金太郎けんちん
  - 茄子とあかもくの煮凍り
- 二、吸物
  - 土瓶蒸し
  - 御造里
  - 鯛へぎ造り かます炙り
  - 本鮪 のどぐろ
  - かなと河豚葱巻き
- 三、蓋物
  - 豚奉書巻き
- 四、焼物
  - 甘鯛酒焼き
- 五、揚物
  - 車海老蓮根揚げ
- 六、蒸物
  - 冬瓜すっぽん射込み
- 七、飯物
  - 渡り蟹御飯
- 八、留椀
  - 蜆赤出汁
- 九、水物
  - 林檎和風パイ包み

和食料理長  
後藤 智数