

セレクト 和洋 旬の瀬戸内地産味覚プラン

前菜

前菜春陽 ブリオッシュ

造り

瀬戸内鱈と本日の二種 春豆

台の物

瀬戸内鯛と蛸烏賊の春菜鍋、鶏出汁仕立て

強肴

讃岐もち豚の若竹サラダ 人参とレモンのソース

温物

蛤の茶碗蒸し、甲殻出汁のソースと桜海老、地産ハーブ

焼き物

国産牛ヒレ炙り焼きと白魚の春香揚げ

フオンドヴォー 醤油 新じゃがが讃岐味噌和え

御飯物

瀬戸内産さざえと春山菜の釜飯

留碗

浅利と新若布の清汁

香の物

セロリ漬け 土筆煮

デザート

焼き菓子とスイーツサラダ さぬき苺

食後のお飲物

コーヒー又は紅茶