

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 瀬戸内鰯と本日の一種 春豆

台の物 瀬戸内鯛と蛺烏賊の春菜鍋、鶏出汁立て

強肴 讀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

フォンドヴォー醤油 新じやが讀岐味噌和え

御飯物 瀬戸内産さざえと春山菜の釜飯

留椀 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 コーヒーヌは紅茶