

プレミアム フレンチ会席プラン

前菜 大吟醸クリームと桜海老、空豆のカナッペと旬彩三種

造り 本日の三種 春豆

台の物 讃岐もち豚と讃岐でんぶく、春野菜の梅しゃぶ

強肴 蛤又は赤貝と分葱、「」みの木の芽和え

温物 ズワイ蟹とアスパラのグラテイネ

焼き物 オリーブ牛炙り焼きと白魚の春香揚げ フォンドヴー醤油

新じゃが味噌和え

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 莓

食後のお飲物 コーヒー又は紅茶