

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、こごみの木の芽和え

温物

ズワイ蟹とアスパラのグラティネ

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 苺

食後のお飲物

コーヒー又は紅茶