



プレミアム～フレンチ会席～

6月～8月

前菜	無花果 白瓜雷干し オリーブサーモン黄身酢和え 他二種
造り	ボタン海老と本日鮮魚博多盛り
台の物	オリーブ地鶏と鰻、夏野菜の香美オリーブオイル鍋
強肴	蒸し鮑のセビーチエと冷涼とうもろこしのヴルーテ、フルーツトマト
温物	夏野菜のコンソメフランとフォワドカナール
焼き物	オリーブ牛の炙り焼き、コンソメソースと穴子の鳴門巻き
御飯物	徳島産鮎の釜飯
留碗	潮汁
香の物	香の物合い盛り
デザート	夏のグラスデザートと醤油豆アイス 山桃シロップ
食後のお飲み物	コーヒー又は紅茶