



オリジナル～和洋、四季旬菜プラン

6月～8月

前菜	夏旬菜 涼風
造り	甘海老と本日の鮮魚博多盛り
台の物	国産豚としゃこ海老のはりはり鍋
強肴	オリーブ地鶏のセビーチエ大葉風味と冷涼とうもろこしのヴルーテ
温物	夏野菜のフランと瀬戸内旬魚の炙り焼き セサミソース
焼き物	国産牛ヒレの炙り焼き、コンソメソース 茄子のくわ焼き
御飯物	讃岐おいで米
留 椀	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