



セレクト～和洋、旬の瀬戸内地産味覚プラン～

6月～8月

前 菜	夏旬菜 涼風
造 里	ボタン海老と本日鮮魚博多盛り
台の物	讃岐もち豚と鰻のはりはり鍋
強 肴	蒸し鮑のセビーチエ大葉風味 地産トマト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	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 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