秋

9月～11月

セレクト 和洋、旬の瀬戸内地産味覚プラン

- 前 菜 秋の実りおもてなし前菜
- 造 里 本日の鮮魚三種 秋の味覚サラダ仕立て小豆島オリーブの香り
- 台の物 讃岐でんぷくとイベリコ豚つくね、ロメインの瀬讃の塩鍋
- 強 肴 黄金比のブライニング国産鶏、地産金時芋のプレッセ
- 温 物 瀬戸内旬魚と栗の伝法焼き 出汁泡スタイル
- 焼き物 オリーブ牛の炙り焼き カボチャのクロケット
- 御飯物 鱧と梅干の釜飯
- 留 椀 讃岐白味噌汁
- 香の物 香の物合い盛り
- デザート 本日のミルフィーユと焼きリンゴ
- 食後のお飲み物 コーヒー又は紅茶

※仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。