



12月～2月

オリジナル 和洋、四季旬菜プラン

前 菜	旬菜と一口茶碗蒸し
造 里	季節の三種 杉板盛り
台の物	国産鶏と冬野菜 胡麻風味の瀬讃の塩出汁鍋
強 肴	瀬戸内塩締めサーモンフユメと小蕪のピクルス、 焼きミカンとクリームチーズソース
温 物	揚げ豆腐と国産豚の香り緑茶煮 柚子餡掛け
焼き物	国産牛ヒレの炙りと千切りポテトのグラティネ
御飯物	讃岐米 鶏そぼろ
留 椀	根菜と餅麩の清汁
香の物	香の物二種
デザート	本日のバウンドケーキと焼き芋カラメリゼ 旬果
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。