

# 冬

## オリジナル 和洋、四季旬菜プラン

12月～2月

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 着 瀬戸内塩締めサーモンフュ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 梗 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。