



セレクト 和洋、旬の瀬戸内地産味覚プラン

12月～2月

前 菜 彩り旬菜

造 里 彩り瀬戸内海鮮カルパッチョ

台の物 瀬戸内産ゲタカレイと湯葉 胡麻風味の瀬讃の塩出汁鍋

強 看 愛媛甘とろ豚の和風赤ワイン煮

温 物 高知産金目鯛の茶碗蒸し 蕎の摺り流し柚子の香り

焼き物 讃岐オリーブ牛の炙りと千切りポテトのグラティネ

御飯物 紅ズワイ蟹と山菜の釜飯

留 梶 河豚あら焼き汁

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。