

冬

12月～2月

セレクト 和洋、旬の瀬戸内地産味覚プラン

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 肴	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 蕪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 椀	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。