



3月～5月

## セレクト 和洋、旬の瀬戸内地産味覚プラン

- 前 菜 彩り春菜と一口茶碗蒸し
- 造 里 季節の三種 春の風情
- 台の物 瀬戸内旬魚と炙りオリーブ地鶏の春香鍋 さぬきオリーブ油添え
- 強 肴 瀬戸内鮑と筍 木の芽オイル風味の春サラダ
- 温 物 瀬戸内桜鯛と浅利のさぬきワイン蒸し  
又は さぬき純米吟醸酒蒸し
- 焼き物 オリーブ牛の炙り焼き  
新じゃが芋の全粒粉フリット グリビッシュソース
- 御飯物 蛤山菜釜飯
- 留 椀 白魚と筍の御汁 木の芽
- 香の物 香の物二種
- デザート さぬきミルク甘酒とブラウニーケーキサンド
- 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。