



## プレミアム フレンチ会席コース

瀬戸内産甘鯛と鮑 地元の筍

3月~5月

- 前 菜 瀬戸内鮑 さぬき筍 他
- 造 り 瀬戸内鮑と季節の二種
- 台の物 瀬戸内旬魚と手長海老の春香鍋 さぬきオリーブ油添え
- 強 肴 オリーブ地鶏とさぬき筍 木の芽オイル風味の春サラダ
- 温 物 甘鯛と道明寺 桜の香り和風ナージュ
- 焼き物 オリーブ牛の炙りと甘鯛のルーラード  
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 甘鯛のアラ汁
- 香の物 香の物二種
- デザート 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もございます。