



2017年 瀬戸内御膳

- 一、先附 季節の先附
- 一、造り 瀬戸内旬肴二種盛 芽物一式 島醤油
- 一、名物 季節の香久夜蒸し 旬菜 ぽん酢
- 一、凌ぎ 小豆島素麺
- 一、台物 海鮮鍋
- 一、揚物 小河豚竜田揚
- 一、食事 白州御飯 オリーブオイル添え
- 一、香物 二種盛
- 一、止椀 讃岐赤味噌仕立
- 一、水菓子 本日の水菓子

※食材の仕入状況や時季により

お料理の内容が若干異なる場合がございます。



リゾートホテルオリビアン小豆島

総料理長 橋本和哉

和食料理長 日南休淳