



2017年 特撰和洋会席『島風』

食前酒 果実酒

オードブル 六種盛

造り 旬魚五種盛 芽物一式 島醤油二種

焼物 鮑ステーキ

肉料理 和牛陶板焼

洋皿 旬魚のアヒージョ

蒸物 焼き霜鱧茶碗蒸し

揚物 穴子月冠揚 野菜二種 山椒塩

食事 握り寿司三貫 がり

止椀 讃岐赤味噌仕立

水菓子 パテシエ特製デザート

※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