



2017年 和洋会席 『夕映』

- |     |                      |
|-----|----------------------|
| 食前酒 | 果実酒                  |
| 前菜  | 季節の肴五点盛              |
| 造り  | 旬魚三種盛 芽物一式 鳥醬油二種     |
| 台物  | 鮑と海老の香久夜蒸し 旬菜 ばん酢 薬味 |
| 洋皿  | 瀬戸内旬魚のカルパッチョ         |
| 肉料理 | 牛ロース陶板焼              |
| 凌ぎ  | 洋風トマト風味こびきうどん        |
| 揚物  | 小河豚竜田揚 青唐 オリーブ香草塩    |
| 食事  | 白洲御飯 オリーブオイル添え       |
| 香物  | 二種盛                  |
| 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