



2017年 マル得

- | | |
|-----|-----------------|
| 食前酒 | 果実酒 |
| 前菜 | 季節の肴三種点 |
| 造り | お造り三種盛 芽物一式 烏醤油 |
| 台物 | 旬魚の海鮮鍋 |
| 揚物 | 小の河豚竜田揚 オリーブ香草塩 |
| 名物 | 洋風トマト風味こびきうどん |
| 肉料理 | ローストビーフ |
| 食事 | 白州御飯 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