



2018年度 グループバリエーションプラン

和洋会席『瀬戸』お品書き

- 一、食前酒 果実酒
- 一、前菜 洋食三点
- 一、造り 旬魚三種盛 芽物一式 烏醬油
- 一、台物 旬魚の海鮮鍋(うどん)
- 一、肉料理 ローストビーフ
- 一、蒸し物 洋風茶碗蒸し
- 一、揚物 白身魚の旬菜あん掛
- 一、食事 季節の釜めし
- 一、香物 二種盛
- 一、止椀 讃岐赤味噌仕立
- 一、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替わ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