



2018年度 瀬戸内御膳 (3088円税込)

お品書き

- 一、先附 季節の先附
- 一、造里 瀬戸内旬魚二種盛 芽物一式 島醤油
- 一、名物 香久夜蒸し 季節の魚介 旬菜 ポン酢
- 一、凌ぎ 小豆島素麺
- 一、台物 海鮮鍋
- 一、揚物 小河豚竜田揚げ
- 一、食事 白洲御飯、オリーブオイル添え
- 一、香物 二種盛
- 一、留椀 讃岐赤味噌仕立て
- 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

和食料理長 日南休 淳