



2018年度 グループ特撰プラン

特選和洋会席『鳥風』お品書き

- 一、食前酒 果実酒
- 一、前菜 季節の肴 和洋六点盛り
- 一、造り 瀬戸内旬魚五種盛 芽物一式 鳥醤油二種
- 一、洋皿 平貝のサラダ仕立て
- 一、台物 小豆島アヒージョ
- 一、蒸物 季節の茶碗蒸し
- 一、肉料理 オリーブ牛陶焼
- 一、揚げ物 季節の旬魚姿唐揚 薬味 ポン酢
- 一、食事 握り寿司三貫 がり
- 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