



2018年度 グループ基本プラン

和洋会席『夕映』お品書き

- 一、食前酒 果実酒
- 一、前菜 季節の肴 和洋三点盛り
- 一、造り 瀬戸内旬魚三種盛 芽物一式 烏醤油二種
- 一、名物 鯛 海老 香久夜蒸し ぼん酢 薬味
- 一、洋皿 平貝のサラダ仕立て
- 一、凌ぎ 小豆島こびきうどん 舌平目のそぼろ合え
- 一、台物 牛肉の讃岐味噌とバルサミコのブレゼ
- 一、揚物 白身魚の旬菜あん掛
- 一、食事 白洲御飯 オリーブオイル添え
- 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