



2019年度 グループ特撰プラン

特撰和洋会席『島風』お品書き

- 一、食前酒 果実酒
- 一、前菜 和食三点 洋食三点
- 一、造り 瀬戸内旬魚五種盛 芽物一式 島醤油二種味比べ
- 一、台物 小豆島アヒージョ
魚貝類、季節野菜、オリーブオイル、ニンニク
- 一、洋皿 平らぎ貝のグラタン風
- 一、肉料理 香川県ブランド肉「讃岐三畜」 陶板焼
オリーブ牛・オリーブ豚・讃岐コーチン
- 一、蒸し物 穴子の飯蒸し 青味 籠甲あん
- 一、揚物 鮑天麩羅 季節野菜 レモン 山椒塩
- 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

和食料理長 日南休 淳

洋食料理長 田中 康晴

