



2019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 和食二点 洋食一点
- 一、造り 瀬戸内旬魚三種盛 芽物一式 烏醤油二種味比べ
- 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、洋食 平らぎ貝焼き霜サラダ仕立
- 一、肉料理 香川県ブランド豚「オリーブ夢豚」陶板焼
- 一、凌ぎ 小豆島素麺 舌平目のそぼろ和え かどや胡麻油風味
- 一、揚物 旬魚フライ レモン オリーブオイルタルタル添え
- 一、食事 食べるラー油さくらげ御飯
小豆島G1グランプリ 金メダル
- 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

和食料理長 日南休 淳

洋食料理長 田中 康晴

