



2020年度 グループ特撰プラン

特撰和洋会席『鳥風』お品書き

- | | |
|-------|---------------------|
| 一、水菓子 | パテシエ特製デザート |
| 一、止椀 | 讃岐赤味噌仕立 |
| 一、香物 | 二種盛 |
| 一、食事 | 鯛漬け御飯 |
| 一、揚物 | おこぜ唐揚 薬味 鳥ボン酢 |
| 一、蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 一、肉料理 | オリーブ牛陶板焼き |
| 一、洋皿 | トマトフォンデュと鳥海苔のバターソース |
| 一、食前酒 | 果実酒 |
| 一、前菜 | 洋前菜盛り合わせ |
| 一、造り | 瀬戸内産旬魚五種盛 芽物一式 鳥醬油 |
| 一、台物 | 小豆鳥アヒージョ |
| 一、洋皿 | 瀬戸内旬魚のポワレ |

※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 篠原 雄太

和食料理長 日南休 淳