



2020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 オリーブ豚のバテドカンパニユ
- 一、造り 瀬戸内産旬魚三種盛 芽物一式 烏醤油
- 一、台物 小豆島アヒージョ
- 一、洋皿 魚介とコンソメのジュレ  
ジャガイモとオリーブのクリーム
- 一、肉料理 オリーブ豚の陶板焼
- 一、凌ぎ オリーブ素麺
- 一、揚物 小豆島・鰹天麩羅 季節野菜  
レモン・山椒塩
- 一、食事 小豆島佃煮御飯
- 一、香物 二種盛
- 一、止椀 讃岐赤味噌仕立
- 一、水菓子 バ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 篠原 雄太

和食料理長 日南休 淳