



2021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、壺乃膳 | 九升                      |
| 和食    | 季節の和え物 季節の流し物 季節の酢の物 珍味 |
| 洋食    | オードブル五種                 |
| 一、式乃膳 | 四升                      |
| 和食    | 季節の饅頭 旬魚竜田揚げ            |
| 洋食    | 瀬戸内魚介のオリーブオイルコンフィ       |
|       | 香川県産オリーブ豚の煮込み           |
| 一、造り  | 瀬戸内旬魚三種盛                |
| 一、肉料理 | 牛肩ロースステーキ               |
| 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 | 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 篠原 雄太

和食料理長 日南休 淳