

和会席コース

- 先付 季節の豆腐
- 造り 鳴門鯛 まぐろと烏賊の相生 季節の魚 紅白けん
- 祝 梔 海老真薯吸物 柚子
- 八喜物 勝雄の柚庵焼 紅白なます
- 蒸物 鳴門鯛赤飯蒸し 葛餡 わさび 金箔
- 揚物 足赤海老五色揚げ 蓮根せんべい 青味 鳴門の塩
- 寿物 平目翁和え 鳴門わかめ 土佐酢ジュレ
- 食事 鯛骨で出汁を取った鳴門鯛飯
- 香物 二種
- 留 梔 はまぐり潮汁 木の芽
- 水菓子 二種

お祝い・祝賀会プラン

お祝い・祝賀会プラン

和洋コース

前 菜 パルマ産生ハムに季節の緑を添えて
サザエの柔らか煮 シェリー酒の香るジュレ
足赤海老とカポナータのカクテル
阿波美豚のパテ
柑橘風味のすずきエスカベッシュ
阿波野菜のピクルス

祝造り まぐろと烏賊の相生 勝雄たたき ハマチ
紅白けん すだち

魚料理 鳴門鯛のポワレ 紅白野菜のエチューベ添え
ぎゅっと詰まった旨みのドライトマトと白ワインのソース

揚 物 海老五色揚げ 蓮根せんべい 青味 鳴門の塩

肉料理 牛フィレ肉のステーキ 阿波野菜と共に
徳島県産にんじんのピューレとマデラソース

祝 飯 鯛骨で出汁を取った鳴門鯛飯

香 物 二種

留 椀 はまぐり吸物 木の芽

デザート 季節のムースとフルーツ

コーヒー コーヒー または 紅茶

お祝い・祝賀会プラン

和洋ビュッフェ

冷製料理

鳴門海鮮と紅白野菜のマリネ すだち風味
鶏胸肉の棒々鶏風サラダ
紫蘇風味の牛肉たたきサラダ

祝造り

舟盛鳴門鯛姿造り まぐろ ハマチ
紅白けん

温製料理

すずきのポワレ 阿波野菜添え
尾頭付き祝鯛の香草焼 オリーブ風味
豚バラ肉の柔らか煮
鳴門金時グラタン
ピザカプリチョーザ
ベーコンとブロッコリーのペペロンチーノ
豚肉と野菜の焼きそば
鳴門鯛のあら炊き 蓮根 ごぼう 木の芽

屋台

鉄板焼

牛肉 阿波野菜 和風ソース

しゃぶしゃぶ

豚ロース肉 鳴門わかめ ポン酢 胡麻ダレ

天麩羅

海老 烏賊 鳴門金時 蓮根 天出汁 鳴門の塩

食事

海鮮ちらし寿司 金箔
讃岐うどん 温/冷つゆ 鳴門わかめ 葱

デザート

バラエティスイーツ ソフトクリーム
季節のフルーツ2種

コーヒー

コーヒー 紅茶