

さぬきこだわり食材の洋風料理



SHIKOKU MANNAKA
SENZEN MONOGATARI
四国まんなか千年ものがたり

(2017年10月5日～12月24日までのメニュー)



讃岐三畜と旬の地元野菜の洋食プレート

1 季節野菜の温製スープ(金時いも)

2 冷製のお料理

A 讃岐牛のローストビーフ グレービーソースのジュレ
自家製ピクルス三種 レタス、ロメインレタスなど

B 瀬戸内真鯛とキノコのテリーヌ
醤油豆 金時芋甘煮
ウニマヨネーズ

C 香川県産若鶏のスパイス焼き
瀬戸内ハマチ コンビラ味噌焼き
季節の野菜オムレツ(きんぴら人参)
オリーブ豚と紫キャベツのブレゼ

D タコとキノコ ナス 軽い煮込み ジュレ仕立て
小エビのフリット添え トマト風味のソース

3 温製料理

讃岐牛入り ハッシュドビーフ
バターライス 月桂樹の香り

4 食後のコーヒー クッキーとマドレーヌ

料金 5,500 円