伊予灘ものがたり　大洲編　ヨーヨーキッチン！

2026 年 11 月 12 月お品書き

「朝のひとときを味わう旬彩モーニング」

冷製料理

蜂蜜ヨーグルトクリームのオープンサンド　季節の果実添え

フレッシュトマトのマリネとチーズのオープンサンド

スクランブルエッグ　ベーコンソテー添え

生野菜サラダ　柚子胡椒とシーザードレッシング

真鯛の香草ポアレと季節野菜のグリル　バルサミコソースかけ

スープ

蓮根と白葱のオニオンスープ

温製料理

大根唐揚げ　肉味噌グラタン

コーヒー

日珈コーヒーオリジナル　11 月 12 月限定　マンデリンブレンド



※天候等仕入状況によってはメニューを変更する場合があります。

伊予灘ものがたり　双海編　レストランからり

2026 年 11 月 12 月お品書き

「内子杉で彩る和洋折衷料理「和杉膳(わさんぜん)」

霜月・師走御献立

冷製料理

一、渡り蟹の唐揚げ　丸十天ぷら

一、白身魚の梅肉南蛮　こはだ大根

一、小鯛昆布〆めの酢の物

一、広うす含め煮　小松菜のお浸し

一、法蓮草と木の子の胡麻和え　博多高野

一、すだち風味鶏の照焼　海老の旨煮

一、海老芋八方煮　牡蠣山椒煮　なた豆の花

一、青葱出汁巻玉子

一、胡麻豆腐　酢味噌

一、菓子　塩レモンチーズケーキ

一、飯物　バッテラ寿司　がり　米（愛媛県産にこまる使用）

温製料理

一、汁物　清し汁　占地入りつみれ　若布　柚子

一、蓋物　蕪蒸し　紅葉麸　あんかけ

一、食後のコーヒー

以上　レストランからり　料理長　片山　陽士



※天候等仕入状況によってはメニューを変更する場合があります。

伊予灘ものがたり　八幡浜編　レストラン門田

2026 年 11 月 12 月お品書き

「門田フレンチ～伊予灘ミニコース～」

スープ

南瓜の温製クリームスープ

冷製料理

木の子と牛肉のキッシュ

愛媛県産真鯛のロースト　～みかんバルサミコソース～

愛媛県産和牛 門田特製ローストビーフ　～ジャポネソース～

愛媛県城川産 栗の渋皮煮 / みかん大福

温製料理

松山どりと豆の煮込み トマト風味

～胚芽ロールパンを添えて～

コーヒー



※天候等仕入状況によってはメニューを変更する場合があります。

伊予灘ものがたり　道後編　Petit Paris(プチ・パリ)

2026 年 11 月 12 月お品書き

「伊予灘の菓織箱（かおりばこ）（アフタヌーンティーセット）」

ハムチーズサンド
さつま芋のドフィノワーズパイ
マカロンフランボワーズ
チョコレートクリーム
クルミのブラウニー
りんごのクランブルタルト
清見オレンジと白あんのムース
スコーン
フルーツ
ジャム
伊予柑の紅茶(伊予灘 View Tea)



※天候等仕入状況によってはメニューを変更する場合があります。