伊予灘ものがたり　大洲編　ヨーヨーキッチン！

2026年9月10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

アルムのパンとヨーヨーキッチン！9月10月のこだわりブレッド　ブールパン使用
きのことベーコンのバジル風味ブルスケッタ
生ハムとマスカルポーネブルスケッタ
季節の果物添え
契約農家今井さんより届く新鮮生野菜サラダ
人参とみかんドレッシング
さつまいもキッシュ　海老のソテー
グリークヨーグルトとはちみつ
グラノーラと胡桃添え

スープ

かぼちゃのポタージュ

温製料理

秋鮭と旬野菜の油淋魚

コーヒー

日珈コーヒーオリジナル　9月10月限定　Mブレンドコーヒー



※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　双海編　レストランからり

2026年9月10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)」

長月・神無月御献立

冷製料理

一、鶏南蛮

一、山芋豆腐　喰出汁

一、ペッパーハム　レタス

一、牛肉牛蒡風　くるみ土佐まぶし　なた豆の花

一、里芋八方煮　椎茸旨煮

一、サーモン金紙巻　サンマの甘露煮

一、鶏肉ガーリック焼　海老旨煮

一、丸十レモン煮　バイ貝柔らか煮

一、松風焼　山芋とろろ茶巾しぼり

一、菓子　抹茶ロールケーキ

一、飯物　錦糸福紗寿司　焼穴子（愛媛県産にこまる使用）

温製料理

一、汁物　菊花つみれ　若布柚子

一、蓋物　木の子豆腐饅頭　そぼろあんかけ

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9月10月お品書き

「門田フレンチ～伊予灘ミニコース～」

スープ

コーンポタージュ

冷製料理

鯖のエスカベッシュ

しらすと椎茸のガーリックソテーと海老のヴァプール

パテドカンパーニュ

さつま芋と林檎のシナモン煮

門田特製ローストビーフ　ジャポネソース

温製料理

サーモンときのこのクリーム煮
～バケットを添えて～

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9月10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）」

ガトーショコラ
バニラクリーム
スコーン
フルーツ
マカロンマロン
サーモンポテトサラダサンド
青りんごのムース
レモンのマドレーヌ
キッシュ
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。