

『蛸と貝の会席』

食前酒 梅酒

先附 鳥貝ぬた
蛸上用揚げ 銀飴掛け
もぐさ生姜

吸物 浅利汁
結び三つ葉

造里 蛸 赤貝
あしらい一式

焼物 白はたはた
松風 キャラ落

揚物 自家製クリームコロッケ

鍋物 蛸しゃぶしゃぶ
刻み京葱 占地 白才
薬味 千り酢

食事 蛸飯

止椀 赤出汁

香物 べったら すぐき
二十日大根

木の实 ラ、フランス（ソルベ）

食材の都合により献立内容が変わる場合がございます
調理には『Gウォーター』を使用しています

ザグランリゾート赤穂

料理長 木原俊

