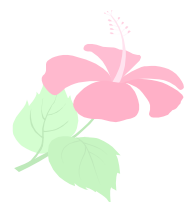


# 葉月の会席



## 御献立

一、食前酒 ブルーベリー酒ソーダ割

二、先付 もずくとろろ

枸杞の実 蛇の目胡瓜 レモン

く涼をもとめてく

三、前菜 若鮎甘露煮

枝豆 玉子茶巾

夏の砥峰高原より

トマトグラタン

茄子田楽焼

鳥賊塩辛

蓮根煎餅

生ハムクリームチーズ包

四、造り 鯛 烏賊

鱧落とし 鮪

あしらい一式



車で80分

五、焼物 鱈グリル 白味噌バター掛

栄螺壺焼 伽羅路

松の実 檸檬

六、鍋物 鱧すき鍋

玉葱 白葱

三つ葉 えのき

播州手延素麺 揖保の糸

七、揚げ物 地穴子と鱈の天麩羅

赤穂平釜塩

戸倉峠名物滝ソーメン流し



車で120分

八、酢物 豚冷しゃぶ野菜巻き

玉葱 貝割れ パプリカ 人参

トマトポン酢

九、食事 三田米こしひかり

十、汁物 白身魚合せ味噌仕立

若布 三つ葉 葱

十一、香物 紀ノ川漬 柴漬 ピーマン漬

十二、デザート

- ・白桃プリン
  - ・アイスクリーム チョコソース シリアル
  - ・柚子シャーベット ミント葉
- いずれかお一つお選び下さい

※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『グランウォーター』を使用しています

ザ グランリゾート 赤穂

調理長

小野 誠彦

