

和食会席料理

御 献 立

一、食前酒 梅酒

一、前 菜 季節の旬菜など

一、造 り 県内産真鯛 ハマチ

一、焚 合 鯛兜煮

一、鍋 物 甘トロ豚と讃岐うどん寄せ鍋風

一、肉料理 阿波尾鶏のグリル焼き

一、酢 物 カツオたたき

一、食 事 鯛飯

一、吸い物 鯛潮汁

一、デザート デザート

道後プリンスホテル

料理長 神谷 光秀

※料理内容については季節や仕入状況により変更がございます。

◆四国味覚めぐり会席

食の宝庫 四国四県のグルメが集結！

愛媛の県魚 真鯛のフルコース(お造り、兜煮、鯛めしなど)、高知名物 鰹のたたき、徳島ブランド 阿波尾鶏のグリルステーキ、愛媛ブランド 甘とろ豚と香川 讃岐うどんの寄せ鍋風仕立てなど、道後で湯ったりしながら、年間ベストプランニング大賞受賞料理で、四国四県の味覚めぐりを存分にお楽しみください。

