

# ◆ オマール海老とさぬき食材のコース ◆

◆ オマール海老をメインに、県産食材や話題のオリーブ地鶏が初登場！ ◆  
夏の旬食材をたっぷり楽しめるコースです。

◆ 6/1 金 ▶ 6/30 土 2日前までの要予約 ◆ お一人様 5,000円(税込) ◆



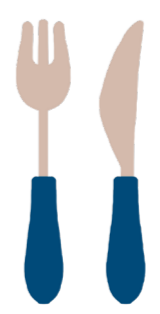
**おもてなしスタッフ**  
田中 香澄

夏のコースは、旬のさぬき食材とメインのオマール海老のコラボ企画です。オマールは海老から取った濃厚ソースで仕上げ、初登場!さぬき食材のオリーブ地鶏や、旬の食材をたっぷりをご用意しました。ソムリエが選ぶおすすめワインとお愉しみください。

## ディナーコース

- オードヴル / オリーブ地鶏の真空調理と夏野菜のコンプレッション
- スープ / とうもろこしのポタージュ
- 魚料理 / 一皿目  
瀬戸内産スズキのポワレ、焦がしバターソース

- 魚料理 / 二皿目  
カナダ産オマール海老のロティ、ソースアメリカーナ
- デザート / マンゴースープにバニラ風味のアイスクリームを添えて
- パンとコーヒーor紅茶



ご予約・  
 ご注文は  
 フロントまで