

# 着席プラン お料理メニュー一例

¥10,000

## 前菜3種

甘海老のタルタル  
燻製有機野菜  
蛤黄身焼き

## 造り

愛媛三津浜直送鮮魚と有機リーフ  
加パッポ仕立て

## 多喜合わせ

鴨と旬のお野菜 治部煮椀

## 油物

ずわい蟹真丈 磯部揚げ

## 魚介料理

鮮魚のソテイ 里芋のピュレ仕立て

## メイン

黒毛和牛と色々な農園野菜  
炭火焼き

燻製したマルドン塩、山葵醤油漬、柚子胡椒添え

## 食事

祝鯛飯  
赤出汁

## デザート&カフェ

¥13,000

## 前菜5種 (一例)

甘海老のタルタル  
燻製有機野菜  
蛤黄身焼き  
鴨のライムたたき  
旬菜の白和え

## 造り

愛媛三津浜直送鮮魚  
お造り三種盛り合わせ

## 椀

鱧と冬瓜の椀

## 油物

ずわい蟹の東寺揚げ 柚子の香り

## 魚介料理

甘鯛鱗焼き  
地茸ソース

## メイン

黒毛和牛と色々な農園野菜  
炭火焼き

燻製したマルドン塩、山葵醤油漬、柚子胡椒添え

## 食事

祝鯛飯  
赤出汁

## デザート&カフェ

¥15,000

## 特選素材の前菜3種

鮑のカルパッチョ  
塩水雲丹と生湯葉ジュレかけ  
和牛のプレザオラ

## 造り

愛媛三津浜直送鮮魚  
お造り五種盛り合わせ

## 椀

甘鯛と冬瓜の椀

## 油物

地蛤衣揚げ 花山椒塩

## 魚介料理

伊勢海老の唐墨焼き

## 箸休め

柿の白和え

## メイン

A5佐賀牛と農園野菜 炭火焼

燻製したマルドン塩、山葵醤油漬、柚子胡椒添え

## 食事

季節素材の炊き込み飯  
赤出汁

## デザート&カフェ

¥18,000

## 先付

農園野菜のすり流し

## 造り

愛媛三津浜直送鮮魚  
お造り五種盛り合わせ

## 温前菜

フオアグラ茶碗蒸し

## 椀

地蛤椀

## 逸品

伊勢海老東寺揚げ

## 魚介料理

あわびの柔煮  
鮑肝ソース

## 酢物

ずわい蟹酢 柚子釜

## メイン

A5佐賀牛と農園野菜 炭火焼

燻製したマルドン塩、山葵醤油漬、柚子胡椒添え

## 食事

トリュフと生からすみ御飯  
赤出汁

## デザート&カフェ

※季節により、皿数、メニュー内容が変更となる場合がございます。  
Due to daily arrival of ingredients, some dishes may change without