

# 進水祝賀会プラン

## 春

和会席

12,000円

祝前菜	蛸烏賊酢味噌掛け たけのこ木の芽和え 胡麻豆腐 うるい浸し 菜の花昆布押しサーモン巻 一寸豆蜜煮 いいだこ旨煮
吸物	鳴門鯛の潮仕立て かもじ葱 玉子豆腐 すだち
祝造り	車海老油霜造り 鳴門鯛松皮造り まぐろ中トロ あおり烏賊 シマアジ
焜 炉	阿波牛ロースのふりふり鍋 鍋野菜一式 鳴門わかめ オリジナル胡麻ポン酢
凌 ぎ	地鶏「阿波尾鶏」と百合根の玉メ 焼き目餅 トロ湯葉 クコの実 アオサ海苔の餡
八喜物	鱈の味噌柚庵焼
揚 物	穴子の黄金揚げ 阿波野菜の天麩羅 天出汁 鳴門塩
食 事	鰻の棒寿司とにぎり寿司三貫 甘酢生姜
留 椀	オリジナル味噌を使った鳴門わかめの赤出汁
水菓子	旬の果物 レモンジュレ掛け

# 進水祝賀会プラン

## 夏

和会席

15,000円

祝前菜	鱈子の紅白南蛮漬け 胡麻豆腐 合鴨ロース肉 イチジク生ハム巻 枝豆ととうもろこしのかき揚げ 多幸柔らか煮 もろきゅう金山寺味噌掛け
吸物	すずきの潮仕立て かもし葱 インゲン豆 玉子豆腐 すだち
祝造り	徳島県産アワビ 鳴門鯛松皮造り まぐろ大トロ あおり烏賊 シマアジ
焜 炉	阿波牛ロースのふりふり鍋 鍋野菜一式 オリジナル胡麻ポン酢
凌ぎ	地鶏「阿波尾鶏」と百合根の玉メ 焼き目餅 トロ湯葉 クコの実 アオサ海苔の餡
八喜物	イサキの味噌柚庵焼
揚物	鱧の黄金揚げ 阿波野菜の天麩羅 天出汁 鳴門塩
酢物	徳島県産スズキ焼霜 鳴門わかめ すだち
食事	鰻の棒寿司と手毬寿司三貫 甘酢生姜
留 椀	オリジナル味噌を使った鳴門わかめの赤出汁
水菓子	旬の果物 レモンジュレ掛け バニラアイス

# 進水祝賀会プラン

## 秋

和洋コース

12,000円

前菜	伊勢海老のメダイヨン キャビア添え マグレカナルのロースト 柿のドレッシング すだち風味のスズキのエスカベッシュ フォアグラのソテーと徳島県産きのこのマリネ 地鶏「阿波尾鶏」のコンフィ 葡萄添え 阿波野菜のピクルス
祝造り	車海老油霜造り 鳴門鯛 まぐろと烏賊の相生 ハマチ 紅白けん 穂紫蘇 福寿醤油
鍋	すだちぶりのふりふり鍋 白菜 水菜 えのき茸 にんじん 豆腐 ポン酢 みまから 葱
魚料理	平日と足赤海老のブイヤベース仕立て ルイユ風味のバゲット添え
揚物	鳴門鯛紫蘇揚げ 穴子 鳴門金時 青味 天出汁
肉料理	銘柄牛「阿波牛」フィレ肉のステーキ フォアグラソテー添え トリュフ香るソースで
寿司	にぎり寿司 鳴門鯛松皮 ほたん海老 シマアジ 甘酢生姜
留椀	オリジナル味噌を使った鳴門わかめの赤出汁
デザート	秋のシブーストとフルーツ
コーヒー	コーヒー または 紅茶

\*仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。

# 進水祝賀会プラン

和洋コース

15,000円

冬

前 菜	オマール海老とカポナータのカクテル キャビア添え フォアグラのフラン かぶのピューレ添え 地鶏「阿波尾鶏」のバロティース 柑橘風味のふぐのエスカベッシュ かぶのブランマンジェ キャビア添え はり烏賊のグリル バジルソース 阿波野菜のピクルス
祝造り	車海老油霜造り 鳴門鯛 まぐろ大トロと烏賊の相生 ハマチ 紅白けん 穂紫蘇 福寿醤油
鍋	すだちぶりのふりふり鍋 白菜 水菜 えのき茸 にんじん 豆腐 ポン酢 みまから 葱
魚料理	鳴門鯛とアワビのポワレ 彩り大根のエチュベ添え すだち香る白ワインソース
揚 物	鳴門鯛紫蘇揚げ 穴子 鳴門金時 青味 天出汁
酢 物	徳島県産平目の昆布メ 酢味噌
肉料理	銘柄牛「阿波牛」ロース肉とマグレカナールのロースト 赤ワインソース
寿 司	手毬寿司 鳴門鯛松皮 ほたん海老 帆立貝 甘酢生姜
留 椀	オリジナル味噌を使った鳴門わかめの赤出汁
デザート	冬のシブーストとフルーツにバニラアイスを添えて
コーヒー	コーヒー または 紅茶

\*仕入れ状況等により、料理内容を変更する場合がございます。