

水意月

—水無月のオススメ御膳—

淡路島の旬食材を楽しむ

宴のオススメ御膳です。

宴懐石御膳

4,800 円

季節の旬彩盛り、瀬戸内お造り、、小鉢、鮎の炭火焼き、茶碗蒸し、御飯、

味噌汁、香の物

和牛宴御膳

和牛肉と夏野菜の炭火焼、小鉢二種、茶碗蒸し、御飯、、味噌汁、香の物

3,500 円

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

松花堂弁当

4,500 円



(旬彩、季節のお造り、煮物、鮮魚焼きもの、茶碗蒸し、御飯、赤出汁)

海神人御膳

3,500 円

季節の旬彩盛り、瀬戸内お造り、和牛もも肉と焼き野菜、小鉢、茶碗蒸し、御飯、
味噌汁、香の物

瀬戸内穴子と国産鰻の重

味噌汁、香の物

4,200 円

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

淡路鰹と海老の天井

天井、味噌汁、香の物

2,980 円

お造り御膳

瀬戸内お造り四種、小鉢、茶碗蒸し、御飯、味噌汁、香の物

2,980 円

淡路牛の鍋焼きうどん

2,980 円

淡路牛の鍋焼きうどん、小鉢、天婦羅、海鮮中巻

山桜 — 楓 —

(要予約)

6,000 円

季節の彩小鉢 六品

鱧出汁巻き、太刀魚の八幡風、うぎく

島フルーツの白和え、お米のムース、胡麻豆腐

瀬戸内の香り造里

まこがれい

旬彩煮物

鱧とジュンサイ

島の風雅炉端焼

若鮎の塩焼き、伊達酢

土鍋炊き御飯

瀬戸内穴子とトマトの土鍋ごはん・お吸い物

海神人の食卓特選甘味

フルーツボンチ

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

山桜 — 雅 —

(要予約)

8,000 円

季節の彩小鉢 六品

鰐出汁巻き、太刀魚の八幡風、うさぐ

島フルーツの白和え、お米のムース、胡麻豆腐

瀬戸内の香り造り

まこがれい

旬彩煮物

鰐とジュンサイ

島の風雅炉端焼

岩鮎の塩焼き、伊達酢

土鍋炊き御飯

毛蟹の土鍋

海神人の食卓特選甘味

カカオ風味の水羊羹

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

カーネーション - 楓 -

(要予約)

6,000 円

季節の彩小鉢 六品

太刀魚の天婦羅、お米のムース、島果実の白和え
揚げ淡路茄子、鶏胸コンフィ、野菜寿司

瀬戸内の香り造里

マコガレイ

旬彩サラダ

淡路玉葱サラダ

島の風雅炉端焼

和牛もも肉の炭火焼き

御飯

瀬戸内穴子とトマトの土鍋・お吸い物

海神人の食卓特選甘味

コーヒー風味のイルフラント

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

カーネーション - 雅 -

(要予約)

8,000 円

季節の彩小鉢 六品

太刀魚の天婦羅、お米のムース、島果実の白和え
揚げ淡路茄子、鶏胸コンフィ、野菜寿司

瀬戸内の香り造里

マコガレイ

旬彩サラダ

淡路新玉サラダ

島の風雅炉端焼

淡路牛のロース炭火焼き

御飯

毛蟹の土鍋ごはん

海神人の食卓特選甘味

コーヒー風味のイルフラント

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。