

COURSE

スタンダードプラン B

15,000 円 / 名

[食べた後は漁師になった気分。旬の色々なお魚を味わっていただく御魚さんのコース]

プロローグ

琵琶湖からの稚鮎フリットとカリカリ沢蟹

鱈・味

瀬戸内からの鱈のフレンチなめろう和の香味野菜さちと塩檸檬

すっぽん

明日からお肌が・・・由布院からのすっぽんのジュレ菜園仕立て

たこ、タコ、蛸

明石たこの“Mi-cuit”火は入っていますが生です

旬の海の幸

伊勢志摩和具漁港から贈られた色々な天然な魚介のフェスティバル

鱧

こうばしく炙った瀬戸内鱧と夏野菜のカッペリーニ、高糖度アメラトマトのソルベを介添えに

鱈

淡路島からの鱈のパイ包み焼き爽やかなクリーミートマトソースと共に

明石鯛

めのひと時・・・お魚の王様明石鯛のオリジナル出汁茶漬け

別腹

縄ピーチパインを使用したホットピーチパインパイと濃厚バニラアイス

薫る一服

ホッと一息・・・至福のお時間ムレスナ社オリジナルフレーバーティーと小菓子

※季節及び食材の入荷状況により内容が変更する場合がございます。