

●400年の伝統を持つ小豆島醤油の良さを最大限に活かした、当館一番人気の昼食メニューです。



## ① 海鮮ひしお御膳

¥1,620

お献立

お召上がり方

海鮮ひしお丼

・鯛・ハマチ・サゴシ・イカなどの地魚を、小豆島のお醤油で漬け込んだ漬け丼です。

小豆島名産 佃煮

海鮮鍋

小豆島手延べそうめん

※そうめんは手延べ（こびき）うどんに変更することも可能です。

まずは、そのまま丼でお召上がりください。

次に、薬味をのせて、かつお出汁をかけてお茶漬け風にお召上がりください。

※30名様以上でご利用の場合、佃煮とそうめんは「バイキング形式」になります。

※お一人プラス540円で、「小鉢」と「ひしおプリン」をお付けすることができます。

「ひしお」とは？

塩を加えて発酵させた塩蔵品の総称のことです。小豆島は400年以上の醤油づくり



■ご昼食プランは15名様以上でお申し込みください。■4/28~5/5、7/21~8/26、11/10~11/25は2,160円以上のコースのみの販売となります。

## ② 和牛ひしお御膳

¥1,620



メインの具材を牛肉にしたバージョンです。  
牛肉を豚肉に替えることも可能です。

※お一人プラス540円で「小鉢」と「ひしおプリン」をお付けすることができます。

## ③ 松花堂御膳

¥2,376



煮物・お造り  
小豆島名産佃煮  
旬の天婦羅  
小豆島手延べ素麺  
茶碗蒸し・海鮮鍋  
ご飯・吸物  
フルーツ

## ④ ミニ会席

¥3,240~



造り盛り合わせ三種  
地魚の照り焼き  
オリーブ素麺  
山海もろみ鍋  
ご飯・吸い物・香の物  
ひしおプリン など  
\* 画像はイメージです

\* 写真はイメージです。仕入れ状況によって一部素材が変わることがございます。\* お席は基本的にレストラン（イス席）にてご用意いたします。

\* 佃煮とそうめんのご提供方法は、個人盛りもしくはバイキング形式になります（ホテルお任せ）