ベイリゾートホテル小豆島　団体様用ご昼食メニュー

●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昼食メニューです。

①なぎさ御膳　　¥3,000＋消費税

献立（例）

造　里　三種盛り
煮　物　煮物盛り合わせ
焼　物　地魚の照り焼き
油　物　旬の天婦羅盛り合わせ
蒸し物　豆腐饅頭海老そぼろ餡かけ
五　徳　山海諸味鍋

※そうめんは手延（こびき）うどんに変更することも可能です。

替り鉢　手延べ素麺
飯　物　香川産こしひかり
椀　物　清汁仕立て
香の物　浅漬け、佃煮
デザート　醤（ひしお）プリン

「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の伝統があります。

■昼食プランは15名様以上でお申し込みください。■GW、お盆、11月、年末年始は3,000円税別以上のみの販売となります。

②あけぼの会席　¥5,000＋消費税

食前酒
先付、造里
煮物、替り鉢
蒸し物、台の物
五徳
酢の物
飯物　椀物
デザート

③特選ザ・島会席　¥8,000＋消費税

食前酒
先付、造里、煮物
替り鉢、蒸し物
洋皿、台の物
五徳、酢の物
飯物、椀物、佃煮
デザート

④海鮮ひしお御膳　¥1,500＋消費税

海鮮ひしお丼
海鮮鍋
小豆島名産 佃煮
手延こびきうどん
＊画像はイメージ

※上記メニューは和牛のひしお丼に変更が可能です。
必ず事前にご希望をお伝えください。

＊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、個人盛もしくはバイキング形式になります（ホテルお任せ）

◆キャンセルポリシー◆
・当日の減員は時間に関わらず　キャンセル料として100%いただきます。

BAY RESORT HOTEL
SHODOSHIMA
761-4422　香川県小豆郡小豆島町古江乙16-3
ＴＥＬ：0879-82-5000　ＦＡＸ：0879-82-1211