

ベイリゾートホテル小豆島 団体様用ご昼食メニュー

2017/1/1~2018/3/31

●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

お召し上がり方

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、そのまま丼でお召し上がりください。

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し上がりください。

※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の伝統があります。



■ご昼食プランは15名様以上でお申し込みください。■4/29~5/7、8/5~8/20、11/11~11/26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）