

ベイリゾートホテル小豆島 団体様用ご昼食メニュー 2020/4/1～2021/3/31

●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

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 醬（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。



※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。

■昼食プランは15名様以上でお申し込みください。■8/8～16、11/7～11/29、12/30～1/3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
焼物、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、焼物
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

T E L : 0879-82-5000 F A X : 0879-82-1211