

Autumn DINNER MENU

～ 冷前菜 ～

地魚のお造り

2種のお醤油で

大分県産生ハムと季節の野菜

リゾート見立て

～ 温前菜 ～

豊後鶏のルーラード

白バルサミコとトマト、ハーブの芳香

～ 魚料理 ～

湯布院サーモンのグリル

旬菜のあしさえ

カボス塩とサフランマヨネーズのアクセント

～ 肉料理 ～

大分県産豊美牛のグリル

椎茸のブレゼとそのクリームソース

～ 食事 ～

《大分名産りゅうきゅう》

漬け旬魚の手毬仕立て

～ デザート ～

カボスのソルベとショコラ

季節の彩り

コーヒー又は紅茶

Grill Takka