

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
旬菜のあしらえ
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