



割烹ランチバイキング阿波三味 [2017.4/1~9/30]

刺身カウンター

〈お作り〉

板前の作り三刀流

潮流に揉まれた鳴門鯛やハマチ、まぐろ、たこを3種類の作り身と
おすすめの食べ方でお楽しみいただけます。

平作り：鳴門鯛 鰹のたたき
へぎ作り：鳴門鯛
ぶつ切り：たこ 柚子こんにゃく

〈おすすめの食べ方〉

鯛の平作り：たまり醤油にわさび、徳島県名産風味豊かなすだちを絞ってお召し上がり下さい。
鯛の松皮作り：ポン酢、紅葉おろし、葱に軽くすだちを絞ってどうぞ。
たこのぶつ切り：梅肉や土佐酢でお召し上がり下さい。

土佐醤油、すだち醤油、すだちポン酢、土佐酢、すだち胡椒
すだち、わさび、おろし生姜、みょうが、葱
紅葉おろし、にんにく、大葉、鳴門塩

〈寿司〉

煮穴子の山椒セイロ蒸し 漬け海鮮の花ちらし寿司
鳴門金時サラダ巻き 海老のサラダ巻き

天麩羅カウンター

〈天麩羅・揚げ物〉

海老 烏賊 たこ 阿波尾鶏
淡路玉葱 鳴門わかめ 鳴門金時 阿波野菜
季節の魚：(4~5月)アジ (6~7月)穴子 (8~9月)太刀魚

鳴門彩食

定番の天つゆに加えて、鳴門塩や地元のおサメソースなどお好みの食べ方でお楽しみください。
ゆかり塩 山椒塩 抹茶塩 カレー塩 柚子塩 鳴門塩 オサメソース 天つゆ出汁
天井：ご飯の上にお好みの天麩羅をのせ天井タレをかけてお楽しみください。

炭火焼カウンター

〈炭火焼〉

(肉) 鶏モモ串 つくね串
(海鮮) ゲソ天 たこ

鳴門彩食

焼いた串を味噌やタレ、お好みの食べ方でお楽しみください。
田楽味噌 すだち味噌 焼き鳥のタレ すだち すだち胡椒

うどん・御飯カウンター

打ちたて讃岐うどん

打ちたてのつるつるした喉ごしとシコシコした食感の讃岐うどんを、かけ・たらい・ざる・ぶっかけ・釜玉などお好みのスタイルと個性ある出汁でお楽しみください。

〔出汁〕

〔いりこ出汁〕 讃岐で愛されてきた伝統的ないわしのいりこ出汁

〔かつお出汁〕 鰹節や昆布を使った金色の出汁

〔たらいうどん出汁〕 昔はじんぞく(ハゼ科の淡水魚)が使われていましたが、今は少なくなったため、にほしや昆布、鰹節などでとる出汁です。

〔冷製めんつゆ〕 鰹節と昆布の出汁をきかせ、風味豊かに仕上げためんつゆ

生醤油 釜玉醤油 油揚げ 生玉子 温度玉子 ちくわ 天かす 葱
鳴門わかめ 梅干 大根おろし 山芋とろろ すだち 大葉 海苔 胡麻
一味 七味 生姜 わさび すだち輪切り 明太子 粉チーズ

〈御飯〉

白御飯 ホルモン焼うどん

〔タイムサービス〕

鳴門鯛飯

漬物自慢

白菜 きゅうり 大根 大根葉 なす かぶ

梅干 高菜 刻みたくあん 柴漬け

〈鍋・汁〉

雑魚汁 又は 豚汁

そば米汁 又は 豚バラみぞれ鍋

デザートカウンター

季節のフルーツ2種

鳴門金時大学芋 高知芋けんぴ

すだちゼリー 柚子ゼリー

鳴門金時ソフトクリーム、ソフトクリーム

(いちごソース チョコソース コーンフレーク)

鳴門カウンター

〈鳴門名物〉

わかめ しゃぶしゃぶ

金時芋 大学芋 コロッケ

阿波尾鶏とちんげん菜の柳川風

自家製柚子豆腐

〈サラダ〉

健康サラダ

鳴門金時サラダ

淡路玉葱 レタス サニーレタス チェリートマト ひよこ豆

大根 春にんじん 鳴門わかめ スイートコーン コールスロー

松の実、ひまわりの種、クリスマスビーコンチップス、フライドオニオン、ガーリックチップス、クルトン

もろみ酢、リンゴ酢、すだち酢、柚の酢、オリーブオイル

*ドレッシング6種 (すだち、サウザン、青じそ、フレンチ、胡麻、シーザー)

〈ドリンク〉

煎茶 麦茶 すだちドリンク

※自家製柚子豆腐は、ホテルにて豆乳に柚子の香りをつけ、にがりを入れて製造しております。

※米の産地はスタッフにお尋ね下さい。時季・仕入れ状況により料理内容が一部変更になる場合がございます。