香川県小豆島のオリーブと、瀬戸内の温暖な気候風土の中で古くから育まれてきた讃岐牛 2つの歴史とブランドが融合した、香川県だけのプレミアムな黒毛和牛

極上オリープ牛フェア

OLIVE-FED PREMIUM BEEF FAIR COURSE



食前のお愉しみ

Appetizers

アオリイカにマコモダケとハスイモ 国産レモンとオリーブオイル 和梨のピクルス

Bigfin Reef Squid with *Makomo* Bamboo and *Hasuimo* (Taro Stem) Japanese Lemon and Olive Oil, Served with Pickled Pear

オリーブハマチのソテー 九条ネギとミョウガ ズワイガニの鼈甲餡

Sautéed Olive-fed Yellowtaili with *Kujo* Leek and *Myoga* Ginger Snow Crab in Savory Amber Sauce

6種類のさがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

極上"オリーブ牛"100g フィレ または サーロイン 香川のオリーブオイル

Olive-Fed Premium Beef Steak 100 g with Olive Oil from *Kagawa*Tenderloin or Sirloin

「オリーブ牛グラムアップ」+10g ¥1,250

Add a grams of Olive-Fed Premium Beef

御飯 味噌汁 香の物

Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

洋梨の軽いコンポートにバニラアイス みかんゼリーとホワイトチョコレート

Light Pear Compote with Vanilla Ice Cream
Mandarin Jelly and White Chocolate

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥30, 300

