



地元の素材が自慢の
会席料理

2019年春
(2月~4月)
限定プラン

『花酔会席』プラン

同窓会、お祝いのお会、大切な方を招いてのお食事会・・・におすすめします

飲み放題付

¥8,200

(税込) プラン

ビール・焼酎・ワイン・日本酒・
ハイボールノンアルコールビール・
ジュース・ウーロン茶

温暖な気候に恵まれた
「晴れの国おかやま」に昔から
伝わる特産品と、
今話題の食材を
コラボレーション
させました。
地の恵みに
感謝しながら、
心を込めて
創り出した会席料理を
お楽しみください。料理長
長野 稔晴



- 食前酒 桜花カクテル
- 先付 黄ニラ浸し
- 前菜 酒菜小鉢 五品
- 造里 旬の地物三種
- 焼物 鯛の桜葉巻き 筍あんかけ
- 焚合せ 瀬戸内の魚煮付
- 岡山牛そずり鍋
- 金時人参 岡山パクチー
- 連島牛蒡笹がき
- 油物 浅利と三つ葉の美人粉かき揚げ
- 椀 蛤真丈 新若布のお椀
- 食事 山菜ちらし寿司
- デザート 季節のスイーツ

- ・宴会場を3時間無料
- ・日本酒は地酒「極聖」をご用意
- ・アフターコーヒーサービス

※写真はイメージです。メニュー内容は変わる場合もございます

『晴れの国おかやま』 今、話題の食材



「岡山パクチー」
アンチエイジング効果で
人気上昇中。「岡山パクチー」
はマイルドで
食べやすいのが特徴です。



「連島牛蒡」
品質面では全国トップク
ラス。ミネラルが豊富で、
アクが少なく肉質が柔ら
かで甘みがあるのが特徴
です。



「黄ニラ」
生産量全国一位。甘い香
りと独特の風味シャキ
シャキとした触感が特徴。
血液サラサラ効果も注目
されています。



「真備町の筍」
甘い香りとやわらかな
葉ざわりが特徴で、
良質な赤土で育って
いるため、アクが少
ないのが特徴です。

ヘルシーです
津山市の郷土料理
『そずり鍋』

骨の周りの肉をそぎ落とし
(津山の方言でそずって)
使うことから
この名がついたそうです。
醤油ベースの出汁に
濃厚な旨みが溶け出しています。
後口さっぱりしたヘルシー鍋です。

これからも地元の食材を生かし地域の発展に取り組んで参ります。