

# 瀬戸内 美食

皆さまにもっと瀬戸内の魅力を  
味わっていただきたく、  
とっておきのお料理をご用意いたしました。

瀬戸内の旬の味覚を心ゆくまで楽しめる下津井創作会席



## 瀬戸内 創作会席 はじめ

吟味・厳選した  
瀬戸内の旬の  
味覚を存分に  
ご堪能できます

- ◇食前酒 岡山ワイン
- ◇前菜 旬の物六種盛り
- ◇造り 鯛、蛸、間八、海老、あしらひ一式
- ◇煮物 寄せ鍋
- ◇焼物 和牛ステーキ
- ◇替り鉢 茶碗蒸し
- ◇油物 河豚唐揚げ
- ◇酢物 鰹のたたき
- ◇吸物 旬の物
- ◇飯物 鯛飯
- ◇香物 三種盛り
- ◇果物 旬の物二種盛り

お一人様 **7,000円** (税別)

※仕入れ状況により、内容・器を変更させて頂く事もございます。



## 瀬戸内 創作会席 風

新鮮な食材を彩り豊かに、  
滋味深く仕上げた  
創作会席

- ◇前菜 旬の物三種盛り
- ◇造り 鯛、浜町、鮪、あしらひ一式
- ◇煮物 寄せ鍋
- ◇焼物 ビーチボーク陶板焼き
- ◇替り鉢 茶碗蒸し
- ◇油物 海老、鰹、野菜の天麩羅
- ◇酢物 サーマンマリネ
- ◇吸物 旬の物
- ◇飯物 鯛飯
- ◇香物 三種盛り
- ◇果物 旬の物二種盛り

お一人様 **5,000円** (税別)

※仕入れ状況により、内容・器を変更させて頂く事もございます。



## 瀬戸内 創作会席 夢

旬の美味しさを盛り込んだ  
本格日本料理を  
まごころ込めておもてなし

- ◇前菜 旬の物六種盛り
- ◇造り 鯛、浜町、鮪、あしらひ一式
- ◇煮物 寄せ鍋
- ◇焼物 ビーチボーク陶板焼き
- ◇替り鉢 鯛荒煮
- ◇油物 海老、鰹、野菜の天麩羅
- ◇酢物 サーマンマリネ
- ◇吸物 旬の物
- ◇飯物 鯛飯
- ◇香物 三種盛り
- ◇果物 旬の物二種盛り

お一人様 **6,000円** (税別)

※仕入れ状況により、内容・器を変更させて頂く事もございます。

# WASHU BLUE RESORT 風籠

かさご

ご予約・お問い合わせは(9:00~20:00) ヨヤクはイイフロ

**0120-489-526** (HP) <https://kasago.jp>  
(E-mail) [reserve@kasago.jp](mailto:reserve@kasago.jp)



倉敷市下津井吹上303-17  
TEL (086) 479-9500 FAX (086) 479-9549

## 宴会ご利用の方は、 空中露天風呂 入浴無料!

鷲羽山周辺のお宿の中で、天然温泉が湧くのは  
当館だけ。龍神様が天に上がる時、天に向かって  
吹き上げるありがたいお湯をたっぷりと溜えた空中  
露天風呂で、ごゆっくりお疲れを癒してください。

※タオル代は別途100円いただきます。



## 会場のご案内



鯛豊楼和式大宴会場「龍宮」

コンベンションホール「瀬戸」