

小豆島味紀行

美しい島、癒しの楽園で

神々がくれたロケーションは、自然の奇跡。
空と海をキャンパスにして、刻々と色を変化させていく。
そんな風景のアートを演出に、
ふんだんな海の幸と、山の幸を贅沢に味わう。
風をまといながら、潮のやさしい薫りに包まれ、
オーシャンビューの天然温泉でからだの疲れをほどけば、
いつもと違う時間が見えてくる。

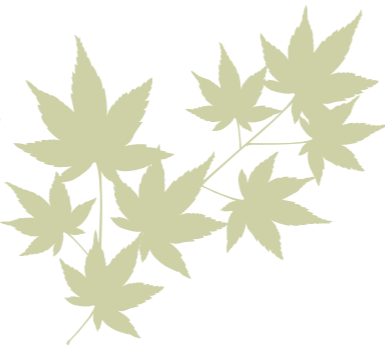


通年企画ご宿泊プラン

平成24年4月～平成25年3月まで

エンジェルロードプラン

空と太陽に包まれた楽園。
小豆島国際ホテル



なぎさ会席 (2,415円) (税別) (10名用)
◆食前酒 小豆島産すももワイン
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物



ぎんば (2,877円) (税別) (10名用)
◆食前酒 小豆島産すももワイン
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物



さざなみ (2,110円) (税別) (10名用)
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物



鳥弁当 (2,100円) (税別) (10名用)
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物

昼食日帰りプラン(2要予約)
小豆島オーリーブ温泉
会席とオーリーブの湯
※15名様以上でお申し込み下さい。
※入浴は予約要12時
※ご入浴の場合はタオル無料貸出致します。
※季節により若干内容が異なる場合がございます。
予めご了承下さいませ。



あけぼの会席 (5,150円) (税別) (10名用)
◆食前酒 小豆島産すももワイン
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物



あかつき会席 (4,100円) (税別) (10名用)
◆食前酒 小豆島産すももワイン
◆刺身 旬魚三種盛り・あしらい
◆焼物 島食材の炊き合せ
◆鍋物 瀬戸内魚の焼物
◆飯 瀬戸内魚の南蛮漬
◆水菓子 自家製醬油プリンと季節の果物



鳥フレランチ (2,150円) (税別) (10名用)
◆小豆島のテロワール地産地消の一品
◆パン・オーリーブオイル
◆小豆島ふしめん入りミネストローネスープ
◆さぬき地鶏入りサラダ
◆牛フィレのステーキ
◆もろととオーリーブオイルのソース
◆大阪城残石焼き(焼きおにぎりそすい風)
◆醬油カステラ・フルーツ
◆コーヒー



パークビュー (2,877円) (税別) (10名用)
四月～十月

他プランもあります。
お問い合わせ下さい。

お部屋グレードアッププラン

露天風呂付エグゼクティブルーム

本館最上階5室 (60㎡・定員5名)
朝の光にきらめく水面、静かにささやく潮の声、
海風や天空と一体になりながら極上の湯につかる時、
カラダは芯まで癒され、心はやさしさに目覚めていく。
それは、大きな自然の流れと
素のままの自分と出会う、真の贅沢な空間。

大人のためのスロースタイルステイ
本館4F10室 (30㎡・定員4名)
インテリアデザイナーがあなたのために、コーディネート、デザインしました。
大人のためのスロースタイルをお楽しみ下さい。

約束の丘

Angel Road.

小豆島国際ホテル

予約専用フリーダイヤル ☎0120-087962
〒761-4106 香川県小豆郡土庄町銀波浦
TEL.0879-62-2111(代表) FAX.0879-62-1444
http://www.shodoshima-kh.jp/

■表紙エンジェルロード写真
提供：土庄町商工観光課 撮影：堀田 賢治

お問い合わせ・申し込みは

小豆島味紀行



特選 島ガ会席

※季節により若干内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 島小魚姿造り他全五種盛り・あしらい
島醤油三種味くらへ
- ◆ 煮物 / 瀬戸内小魚と島野菜の焼き合わせ
オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 焼物 / 鮑のひしお焼 温泉玉子のせ
台ノ物 / 讃岐三番焼き ラー油落とし
(讃岐牛・讃岐豚・讃岐コーチンを食材に使用した鍋)
- ◆ 鍋物 / 瀬戸の山海鍋 島味噌仕立て
- ◆ 酢ノ物 / 渡りがにの酢ノ物
- ◆ 桶物 / 小豆島名物手延べ生そうめん
島野菜のかきあげ
小豆島では、乾麺ではない究極の一品
この度当館では、乾麺では味わえない種
本来の甘味がある造りたての生そうめん
を召しあがって頂きます。
- ◆ 飯物 / 島の祭寿司・酢取り生麦
- ◆ 止椀 / 浅利の吸物
- ◆ 水菓子 / 自家製醬油プリン & 季節の果物



オリーブ会席

※季節により若干内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 旬魚全五種盛り・あしらい
島醤油三種味くらへ
- ◆ 煮物 / 瀬戸内魚切り身の治部煮と島野菜の焼き合わせ
オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 鍋物 / 特選オリーブぎょうざ入り瀬戸内鍋
台ノ物 / 讃岐三番焼き ラー油落とし
(讃岐牛・讃岐豚・讃岐コーチンを食材に使用した鍋)
- ◆ 蒸し物 / キヤベツのブレン蒸し 島玉子のあん敷き
- ◆ 酢ノ物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え 天盛りいくら
- ◆ 桶物 / 小豆島名物手延べ生そうめん
小豆島では、乾麺ではない究極の一品
この度当館では、乾麺では味わえない種本来の
甘味がある造りたての生そうめんを召しあがって
頂きます。
- ◆ 飯物 / 小豆島名物ちりめん御飯・香ノ物
- ◆ 止椀 / 浅利の吸物
- ◆ 水菓子 / 自家製醬油プリン & 季節の果物



新鯛 じまん

※季節により若干内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 瀬戸内鯛の姿造り・あしらい
島醤油三種味くらへ
- ◆ 煮物 / 瀬戸内鯛の荒焼き
- ◆ 焼物 / 切り身・珍味・他あしらい
- ◆ 鍋物 / 鯛のしゃぶしゃぶ・ホテルオリジナル割烹酢
- ◆ 蒸し物 / キヤベツのブレン蒸し 島玉子のあん敷き
- ◆ 酢ノ物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え 天盛りいくら
- ◆ 桶物 / 小豆島名物手延べ生そうめん
小豆島では、乾麺ではない究極の一品
この度当館では、乾麺では味わえない種本来の
甘味がある造りたての生そうめんを召しあがって
頂きます。
- ◆ 飯物 / 鯛めし・香ノ物
- ◆ 止椀 / 浅利の吸物
- ◆ 水菓子 / 自家製醬油プリン & 季節の果物



あけぼの 会席

※季節により若干内容が異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 旬魚四種盛り・あしらい
島醤油三種味くらへ
- ◆ 煮物 / 瀬戸内魚切り身の治部煮と島野菜の焼き合わせ
- ◆ 焼物 / 切り身 かきあげ 珍味 他全九種盛り
- ◆ 台ノ物 / 讃岐三番焼き ラー油落とし
(讃岐牛・讃岐豚・讃岐コーチンを食材に使用した鍋)
- ◆ 蒸し物 / キヤベツのブレン蒸し 島玉子のあん敷き
- ◆ 酢ノ物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え 天盛りいくら
- ◆ 飯物 / 小豆島名物ちりめん御飯・香ノ物(ミックス野菜の浅漬け)
- ◆ 桶物 / 小豆島名物手延べ生そうめん
小豆島では、乾麺ではない究極の一品
この度当館では、乾麺では味わえない種本来の
甘味がある造りたての生そうめんを召しあがって
頂きます。
- ◆ 止椀 / 浅利の吸物
- ◆ 水菓子 / 自家製醬油プリン & 季節の果物



調理長こだわりの別注料理をお召しあがり下さい。

逸品料理

【要予約】 ◆価格はすべて税込です。

<p>ビーフステーキ 1,260円～</p> 	<p>鮎のバター焼き 2,310円</p> 
<p>天ぷら 1,260円 ◆80名様以上は屋台天ぷらも可能です。(要予約)</p> 	<p>ワタリ蟹の酢の物 2,100円～ ◆季節限定9月～12月</p> 
<p>さぎえのつぼ焼き 1,260円</p> 	<p>お刺身 ◆姿造りは5人前より お一人前 2,100円～ 写真は10人前</p> 
<p>山海鍋 ◆10名様より お一人前 735円～ 写真は6人前</p> 	<p>メバルの煮付け 1,260円</p> 