



東かがわ市/和三盆
[讃岐 和三盆エール]

日本料理×クラフトビール

〔鈴木料理長の日本料理と香川のクラフトビールを楽しむ夕べ〕

新緑が緑を深める季となりました。

じゃこ丸パーク津田・初夏の特別ディナーのご案内です。

繊細で艶やかな日本料理を彩るのは、香川の2市1町が誇る

地域の特産素材で仕上げた厳選クラフトビール。

爽やかでコクのある喉越しに特産素材を感じながら

美味料理に舌鼓を打つ。そんな特別な時間を

どうぞ、心ゆくまでお楽しみください。



SANUKI ALE TRIANGLE

さぬき市/牡蠣
[海女の玉取伝説]

三木町/苺
[さぬき宵姫]



2025.5.17(土)

受付/18:00~ 開始/18:30~

大人・お一人様 15,000円

◎内容：特別会席料理・さぬきクラフトビール(2本)
その他フリードリンク付き



じゃこ丸パーク津田
料理長 鈴木大地

御 献 立

- ◆ 青葉薫る彩り旬肴
- ◆ 県産米烏賊墨揚げ
- ◆ さぬきのめさめ
- ◆ とり貝と生わかめ酒蒸し
- ◆ 涼風の恵み
- ◆ マナガツオ
- ◆ 本まぐろ中トロ
- ◆ 春の名残り
- ◆ 瀬戸内鯛
- ◆ 新じゃが
- ◆ タケノコ
- ◆ 香ばし炭火焼き
- ◆ (実演料理)
- ◆ オリヅ牛 ファイル
- ◆ とも三角
- ◆ 生わかひ 小豆島御塩
- ◆ 宗紀マスタートード
- ◆ 初夏の冷やし鉢
- ◆ 高知県産イサキ柑橘
- ◆ 新緑釜
- ◆ (実演料理)
- ◆ さぬき竹金ご飯
- ◆ 味噌汁
- ◆ 皀月の彩り二趣
- ◆ 丹波黒豆フルーツ大福
- ◆ さぬき市桑茶フラウ二

今回の賞味会では、上記3種類のさぬきクラフトビールをご用意しております。お好きな銘柄を2本お選びください。追加につきましては、1本960円(税込)となります。

◎本誌面に掲載の写真は、イメージです。※仕入れ状況により食材の内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

〔今回のクラフトビールについて〕

全国の信用金庫で展開する、関連地域をPRする地域連携プロジェクト「よい仕事おこしネットワーク」。そのプロジェクトの中ここ香川県では、東かがわ市(和三盆)・さぬき市(牡蠣)・三木町(苺)で各地域の特産素材を使ったクラフトビールが誕生しました。それぞれ深い味わいの中に各地域の特産素材を感じる仕上げになっています。どうぞ、存分にお楽しみください。



じゃこ丸パーク津田

〔国民宿舎松琴閣 クアパーク津田〕

ご予約・お問い合わせ

0879-42-2521

〒769-2401 香川県さぬき市津田町松原地内
[FAX]0879-42-3232

◎詳しくはホームページをご覧ください。

