

～夕食・専属シェフの出張料理～

8名様迄（要予約：1か月前）

懐石料理・花 お一人様 11,000円（朝食付 +3,300円）

先付け・前菜	季節の4品と季節の豆腐
御造里	真鯛重造里 鱈の昆布メ 鰯薄造里
焼き物	鰹あけぼの焼き あしらい 付け合わせ
替物	千屋牛サイコロ陶板焼き
箸休め	鮭 蝦蛄 菊花霰和え
揚げ物	金目鯛おかき揚げ 公魚天婦羅 春野菜の天婦羅 旨塩
食事	下津井蛸の炊き込み御飯
香の物	3種盛
汁物	蜆の味噌汁
水物	季節のフルーツ

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。

懐石料理・月 お一人様 22,000円（朝食付 +3,300円）

先付け・前菜	サーモンチーズ小袖寿司 唐墨大根 からし蓮根
御造里	公魚奉書巻き 千屋牛八幡巻き 季節の豆腐
焼き物	鱈焼霜造里 車海老踊り 中トロ角造里 真鯛重造里 紋甲烏賊菊花和え
替物	ぐじ若草焼き 羽地神 和え物
箸休め	千屋牛ステーキ朴葉包み焼き ウニソース
揚げ物	南京茶碗蒸し 蒸し鮑
食事	寄島子持ち蝦蛄 鳥貝
香の物	魚沼産コシヒカリ 醤油漬けいくら 刻み大葉 三つ葉
汁物	三種盛り
水物	蜆の味噌汁
	季節のフルーツ

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。



懐石料理・花



懐石料理・月



朝食

※写真は一例です。食材やメニュー等は季節により変わりますのでご了承ください。
※専属シェフ料理においては、6歳未満の幼児にお子様プレート（1,650円）をご提供することができます。
※表示価格は全て税込となっております。

瀬戸内 貸切 無人島

KUJIRA-JIMA

～ DINNER・専属シェフの出張料理 ～

8名様迄（要予約：1か月前）

コース「Ocean」 一人様 11,000円（朝食付 +3,300円）

アミューズ（前菜盛合せ）

オーガニックサラダ ～ニース風黒トリフドレッシング～

千屋牛もも肉のグリル ～フレンチマスタードジェノベーゼ～

ストーブ鍋のガーリックライス

フレンチフルーツパルフェ

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。

コース「MoonLight」 一人様 22,000円（朝食付 +3,300円）

アミューズ（前菜盛合せ）

オマール海老のサラダ ～グリーンハーブの香り～

フォア・グラと仔鴨のラビオリ軽いスープ

千屋牛ロース肉のグリル ～オリエンタルマスタードの香り～

ストーブ鍋のガーリックライス

苺とみかんのハイビスカス漬け マスカルポーネのソルベ

（季節により変わります）

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。



※写真は一例です。食材やメニュー等は季節により変わりますのでご了承ください。
※専属シェフ料理においては、6歳未満の幼児にお子様プレート（1,650円）をご提供することができます。
※表示価格は全て税込となっております。

瀬戸内 貸切 無人島

KUJIRA-JIMA

～ BBQ DINNER・専属シェフの出張料理 ～

8名様迄（要予約：1か月前）

凧コース

お一人様 11,000円（朝食付 +3,300円）

前菜

BBQ

～産直海鮮、月日貝、真蛸、サザエ、海老、岡山千屋牛ロース・カルビ・ハラミ、岡山森林地鶏、岡山ピーチポーク、骨付ソーセージ、地元野菜のグリル～

季節のサラダ

季節のフルーツ

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。

波コース

お一人様 22,000円（朝食付 +3,300円）

前菜

BBQ

～産直海鮮、伊勢海老、瀬戸内産真蛸、サザエ、千屋牛のロース・フィレ・カルビ、岡山森林地鶏、岡山ピーチポーク、地元野菜のグリル～

季節のサラダ

季節のフルーツ

※シェフ出張費として1グループにつき、別途11,000円（税込）頂戴いたします。



朝食

※写真は一例です。食材やメニュー等は季節により変わりますのでご了承ください。
※専属シェフ料理においては、6歳未満の幼児にお子様プレート（1,650円）をご提供することができます。
※表示価格は全て税込となっております。

瀬戸内 貸切 無人島

KUJIRA-JIMA