

日本料理 一扇 「師走」 夕食お品書き

2部制のためお食事時間に制限がございます。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください

瀬戸 せと

13,068 円

《一扇の看板メニュー「虎魚（おこぜ）のお造り」をお楽しみいただける懐石》

食前酒

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け

真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ

ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お 椀 胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子

お 向 おこぜ 薄造り

一 口 穴子蒸し寿司

心 入 車海老 せり 黄身酢掛け

焚 合 蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡

焼 物 和牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴 うきそめばる煮付け

食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物 オレンジゼリー 梨 苺

和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け

真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ

ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お 向 鯛 鮪 蛸 鱈 造り

鍋 和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆腐

葛きり 人参 しゃぶ餅

食 事 極細うどん

果 物 オレンジゼリー 梨 苺

日本料理 一扇 「師走」 夕食お品書き

2部制のためお食事時間に制限がございます。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください

寄せ鍋

8,316円

前菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お向 鯛 鮪 蛸 鱈 造り
お鍋 鯛 鱈 車海老 蛸 皮剥 蛤 鶏 野菜
食事 極細うどん
果物 オレンジゼリー 梨 苺

魚ちり鍋

9,504円

前菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お向 鯛 鮪 蛸 鱈 造り
お鍋 鯛 鱈 車海老 蛸 皮剥 蛤 野菜
食事 雑炊
果物 オレンジゼリー 梨 苺

鉄ちり鍋

13,662円

食前酒
前菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お向 てっさ てっぴサラダ
お鍋 ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ
京葱 椎茸 豆富 葛きり 餅
食事 雑炊
果物 オレンジゼリー 梨 苺