

## 日本料理 一扇 「弥生」 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 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆

お 椀 油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽  
※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)

お 向 おこぜ 薄造り

一 口 蛤 蕪 茶碗蒸し

心 入 車海老 菜の花 黄身酢掛け

焚 合 蓬饅頭 花卉人参 針柚子

焼 物 和牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴 鯛 ちり蒸し

食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)

果 物 苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け

### 和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆

お 向 鯛 鮪 サヨリ 造り 鱈たたき

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 苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております