

日本料理 一扇 「卯月」 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 鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司

にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老

お 椀 油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽

お 向 おこぜ 薄造り

一 口 穴子蒸し寿司

心 入 湯葉豆腐 キャビア

焚 合 筍饅頭 若布餡

焼 物 国産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

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 鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司

にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老

お 向 鯛 鮪 針イカ 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 苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け