

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

※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

潮 うしお

9,504 円

《日本料理の神髄をお楽しみいただける懐石》

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	鯛 鮪 サヨリ 造り 鱈たたき
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	讃岐さーもん木の芽焼き サラダ ※(上旬は まながつお塩焼き)
進 肴	鯛あら炊き
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

ステーキ御膳

10,098 円

《和食の味わいと同時に和牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

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
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き サラダ
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

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

※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

禪・然・ZEN ぜん

7,722 円

《お肉やお魚を使わないヘルシーな野菜（そさい）の懐石》

前 菜	筍 木の芽和え 菜の花 辛子和え 黒豆 金柑 赤藟 一寸豆
お 椀	胡麻豆腐 すかし大根 青菜 人参 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	蓬饅頭 花卉人参 針柚子
焼 物	筍 木の芽焼き
進 肴	ひろうず 野菜焚合せ
油 物	野菜天麩羅
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は白御飯)
果 物	苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け

※鮪の出汁は使用しております

お子様膳

3,326 円

《小学校低・中学年のお子様向けの御膳》

茶碗蒸し	クリームコロッケ	出し巻き	ウインナー
唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート
			ジュース

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております