

日本料理 一扇 「卯月」 夕食お品書き

※献立内容が一部変更になる場合がございます
※2日前までにお二人様よりご予約が必要となります
※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

瀬戸 せと 11,000 円 (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料理》

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 和牛サーロイン鉄板焼き 人参 じゃがいも クレソン 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 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (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 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け