

日本料理 一扇 「皐月」 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。御了承下さい。

(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

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

潮 うしお.....8,000円 (9,504円)

《日本料理の神髄をお楽しみいただける基本の懐石料理》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔か煮 ひさご丸十 一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 花蓮根
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
一口	うなぎ飯蒸し 柏葉包み
心入	鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚合	皐月饅頭
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺ムース メロン

ステーキ御膳.....8,500円 (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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔か煮 ひさご丸十 一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 花蓮根
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
焼物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺ムース メロン

日本料理 一扇 「皐月」 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。御了承下さい。

(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

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

禪・然・ZEN.....6,500円 (7,722円)

《お肉やお魚を使わないヘルシーな野菜(そさい)の御膳》

前菜	はす芋胡麻浸し	ひさご丸十	花蓮根	一寸豆
	粟麩	葱	黄韭	辛子酢味噌和え
お椀	胡麻豆腐	クコの実	つる菜	木の芽
お向	こんにゃく薄造り	湯葉		
焚合	皐月饅頭			
焼物	茄子田楽			
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	
果物	苺ムース	メロン		

※鮪の出汁は使用しております

お子様膳.....2,800円 (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
			オレンジジュース