

日本料理 一扇 「文月」 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
※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

瀬戸 せと

13,068 円

食前酒	
前 菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十 川海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お 椀	あこう葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お 向	あこう 薄造り
一 口	うなぎ飯蒸し
心 入	養老豆腐 キャビア アスパラガス
焚 合	新小芋饅頭 針柚子
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	もち鮑 茄子 黄蕪 黄味酢掛け
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 マスカット

和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒	
前 菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十 川海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お 向	すずき 剣先いか いさき 鮪 造り
鍋	和牛 白菜 菊菜 黄蕪 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	桃ワイン煮 マスカット