

# 日本料理 一扇 「文月」 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

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

## 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	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	すずき 剣先いか いさき 鮪 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	まながつお塩焼き サラダ
進 肴	鯛あら炊き 又は コロ鯛煮付け
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

## 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	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 いさき 剣先いか 鮪 造り
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
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

# 日本料理 一扇 「文月」 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

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

## 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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 ひきご丸十 黒豆 花蓮根 山桃
お 椀	焼豆腐 若芽 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	新小芋饅頭 針柚子
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	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

※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料理》

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