

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。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※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

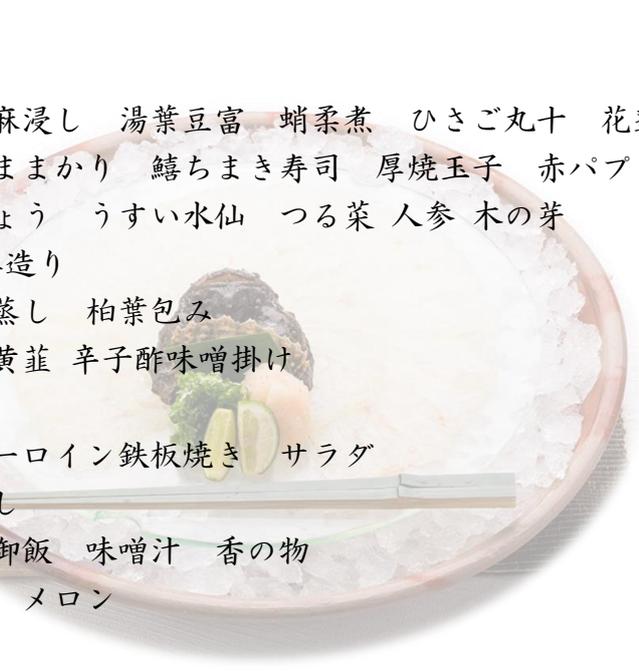
二日前までにお二人様よりご予約を承ります

献立内容が一部変更になる場合がございます

瀬戸 せと 虎魚(おこぜ)の薄造りをお楽しみいただける懐石 13,310円

瀬戸内海でとれた新鮮な虎魚(おこぜ)を活け締めにする事で身が一層引き締まり、ここでしか味わえないような食感とさっぱりした味わいが引き出されています。また、食事の際には虎魚の荒汁をご用意しており、出汁の旨味もお楽しみいただけます。

食前酒



前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	おこぜ 薄造り
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	国産牛サーロイン鉄板焼き 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	苺ムース メロン

和牛しゃぶしゃぶ 10,285円

食前酒

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 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	苺ムース メロン

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております