

# 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)

鯛のあら炊き 白身魚のお造りなど

## 薫風薫る瀬戸の海

※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

**海** うみ ..... 6,500円 (7,722円)

《手軽に日本料理を楽しんで頂ける量も控えめの会席料理》

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 鱧ちまき寿司 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
焚合	皐月饅頭
焼物	まながつお 西京焼き
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

**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会席料理》

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 鱧ちまき寿司 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	もち鮑 鉄板焼き
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

## 日本料理 一扇 「皐月」 夕食お品書き

禪・然・ZEN ぜん ..... 6,500 円 (7,722 円)

《お肉やお魚を使わないヘルシーな蔬菜（そさい）の料理》

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

※麩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