

日本料理 一扇 「皐月」 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
※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

瀬戸 せと 11,000 円 (13,068 円)

《一扇の看板メニュー「虎魚（おこぜ）のお造り」をお楽しみいただける会席料理》

食前酒	
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	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	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	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 8,500 円 (10,098 円)

食前酒	
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
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