

日本料理 一扇 「大晦日」 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と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

茜 あかね 10,000 円 (11,800 円)

食前酒

前 菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き
ちしゃとう 赤麹麹 松葉刺し くわい煎餅

お 椀

車海老 蕪 すかし大根 法蓮草 柚子

お 向

平日 鮪 蛸 鱈 造り

焚 合

蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡

焼 物

まながつお 幽庵焼き サラダ

進 肴

うきそめばる煮付け

食 事

年越しそば

果 物

オレンジゼリー 梨 苺

昇陽 しょうよう 12,000 円 (14,256 円)

食前酒

前 菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き
ちしゃとう 赤麹麹 松葉刺し くわい煎餅

お 椀

車海老 蕪 すかし大根 法蓮草 柚子

お 向

平日 鮪 蛸 鱈 造り

一 口

穴子 蒸し寿司

心 入

車海老 せり 黄身酢掛け

焚 合

蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡

焼 物

和牛サーロインステーキ サラダ

進 肴

うきそめばる煮付け

食 事

年越しそば

果 物

オレンジゼリー 梨 苺