

日本料理 一扇 「正月」 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 (11,880 円)

食前酒

前 菜

黒豆 にしん昆布巻き 数の子 唐墨大根

海老さより手網寿司 サーモン蕪砵巻き 千代呂木松葉さし

梅人参 梅長芋 つくばね草

お 椀

蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参

お 向

鯛 翁和え 鮪 鱈 造り

焚 合

海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子

焼 物

まながつお 松の実焼

進 肴

鯛あら炊き

食 事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物

グレープフルーツゼリー 苺

昇陽 しょうよう 12,000 円 (14,256 円)

食前酒

前 菜

黒豆 にしん昆布巻き 数の子 唐墨大根

海老さより手網寿司 サーモン蕪砵巻き 千代呂木松葉さし

梅人参 梅長芋 つくばね草

お 椀

蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参

お 向

鯛 翁和え 鮪 鱈 車海老 造り

一 口

いくら蒸し寿司

心 入

筍 木の芽和え

焚 合

海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子

焼 物

和牛サーロインステーキ サラダ

進 肴

鯛あら炊き

食 事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物

グレープフルーツゼリー 苺