

日本料理 一扇 「師走」 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)

冬の鱈は絶品！！

是非ご賞味ください！！

※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

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懐石料理》

前 菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤麹蒟 ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お 椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子
お 向	平目 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	もち鮑 鉄板焼き
進 肴	鯛あら炊き
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	オレンジゼリー 梨 苺

ステーキ御膳 8,500円 (10,098円)

《和食の味わいと同時に和牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤麹蒟 ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お 向	平目 鮪 蛸 鱈 造り
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	オレンジゼリー 梨 苺

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野菜（そさい）の御膳》

前 菜 粟麩 分葱 辛子酢味噌和え 胡麻豆腐
黒豆 丸十 花蓮根 ちしゃとう
お 椀 豆腐 しめじ 人参 青菜 柚子
お 向 こんにゃく 薄造り 湯葉
焚 合 蓮蒸し 百合根 銀杏 きのこと餡
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 御飯 味噌汁 香の物
果 物 オレンジゼリー 梨 苺

※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御膳》

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