

日本料理 一扇 「師走」 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懐石料理》

食前酒
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 赤麹蕨
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 おこぜ 薄造り
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 和牛サーロイン鉄板焼き 人参 じゃがいも クレソン サラダ
進 肴 うきそめばる煮付け
食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物 オレンジゼリー 梨 苺

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
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 赤麹蕨
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お 向 平目 鮪 蛸 鱈 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 オレンジゼリー 梨 苺

寄せ鍋7,000 円 (8,316 円)

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砧巻き 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 平日 鮪 蛸 鱈 造り
お 鍋 鯛 鱈 車海老 牡蠣 皮剥 蛤 鶏 野菜
食 事 極細うどん
果 物 オレンジゼリー 梨 苺

魚ちり鍋8,500 円 (10,098 円)

食前酒
前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砧巻き 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 平日 鮪 蛸 鱈 造り
お 鍋 鯛 鱈 車海老 牡蠣 皮剥 蛤 野菜
食 事 雑炊
果 物 オレンジゼリー 梨 苺

鉄ちり鍋11,500 円 (13,662 円)

食前酒
前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け
真子砧巻き 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 てっさ てっぴサラダ
お 鍋 ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ
京葱 椎茸 豆腐 葛きり 餅
食 事 雑炊
果 物 オレンジゼリー 梨 苺