

日本料理 一扇 「長月」 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)

菊香り きのこの香りに瀬戸の鯛

名物 秋鯖もそろそろ

※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

海 うみ 6,500円 (7,722円)

《手軽に日本料理を楽しんで頂ける量も控えめの懐石料理》

前菜 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 赤藟蕨 銀杏
お椀 萩しんじょう 三つ葉 菊花 柚子
※(下旬は 松茸 鱧 土瓶蒸し)
お向 鯛 鮪 造り 鯖たたき
焚合 小芋饅頭 菊花餡
焼物 金目鯛風干し 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 いちじくワイン煮 ピオーネ

潮 うしお 8,000円 (9,504円)

《日本料理の神髄をお楽しみ頂ける基本の懐石料理》

前菜 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 赤藟蕨 銀杏
お椀 萩しんじょう 三つ葉 菊花 柚子
※(下旬は 松茸 鱧 土瓶蒸し)
お向 鯛 鮪 造り 鯖たたき
一口 いくら蒸し寿司
心入 湯葉豆腐 キャビア
焚合 小芋饅頭 菊花餡
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 いちじくワイン煮 ピオーネ

日本料理 一扇 「長月」 夕食お品書き

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蔬菜（そさい）の料理》

前 菜	胡麻豆腐 粟麩 葱 辛子酢味噌和え 黒豆 菊花蓮根 丸十蜜煮 銀杏
お 椀	松茸 豆腐 三つ葉 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	小芋饅頭 菊花餡
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	いちじくワイン煮 ピオーネ

※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料理》

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