

日本料理 一扇 「霜月」 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)

瀬戸の“紅葉鯛”いよいよ本番！！脂ののった“鯖”、

歯あたりの良い“百合根饅頭”など、是非お召し上がり下さい。

※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	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちよう丸十
お 椀	蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちよう南京 柚子
お 向	鯛 鮪 鯖 剣先イカ 造り
一 口	いくら蒸し寿司
心 入	胡麻豆腐 生雲丹
焚 合	百合根饅頭 きのこと餡 針柚子
焼 物	もち鮑 鉄板焼き
進 肴	小鯛 ちり蒸し
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

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	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちよう丸十
お 向	鯛 鮪 鯖 剣先イカ 造り
焼 物	和牛鉄板焼き 野菜サラダ
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

日本料理 一扇 「霜月」 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	粟麩 分葱 辛子酢味噌和え 法連草 菊花 しめじ お浸し 黒豆 丸十 花蓮根 銀杏
お 椀	胡麻豆腐 すかし大根 青菜 紅葉人参 いちよう南京 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	百合根饅頭 きのこと餡 針柚子
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	ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

※鰹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