

# 日本料理 一扇 「弥生」 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)

瀬戸は 桜鯛、鯖の季節 お刺身に荒焚きに！

野には筍をお楽しみ下さい！

※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 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆  
お 椀 油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽  
※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)  
お 向 鯛 鮪 サヨリ 造り 鯖たたき  
一 口 蛤 蕪 茶碗蒸し  
心 入 車海老 菜の花 黄身酢掛け  
焚 合 蓬饅頭 花卉人参 針柚子  
焼 物 まながつお西京焼き サラダ  
進 肴 鯛あら炊き  
食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)  
果 物 苺 パパイヤ バナナ 抹茶クリーム掛け

**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 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆  
お 向 鯛 鮪 サヨリ 造り 鯖たたき  
焼 物 和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ  
食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)  
果 物 苺 パパイヤ バナナ 抹茶クリーム掛け

# 日本料理 一扇 「弥生」 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

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	筍木の芽和え 菜の花 辛子和え 黒豆 金柑 赤藟 一寸豆
お椀	胡麻豆腐 すかし大根 青菜 人参 柚子
お向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚合	蓬饅頭 花卉人参 針柚子
焼物	筍木の芽焼き
進肴	ひろうず 野菜焚合せ
油物	野菜天麩羅
食事	えんどう御飯(上旬は白飯) 味噌汁 香の物
果物	苺 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け

※鮪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