

日本料理 一扇 「如月」 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)

冬の海で しっかり脂ののった瀬戸の魚達

初物の白魚や筍も召し上がってください！！

※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	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お 椀	小鯛胡麻豆腐包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お 向	鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り
一 口	白魚茶椀蒸し
心 入	湯葉豆腐 キャビア
焚 合	蓮蒸し 焼穴子 百合根 木くらげ
焼 物	もち鮑 鉄板焼き
進 肴	舌平目煮付け 筍 絹さや
食 事	ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	オレンジゼリー 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	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お 向	鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
食 事	ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	オレンジゼリー 苺

日本料理 一扇 「如月」 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)

禅・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 胡麻豆腐
	菜の花辛子和え 黒豆 金柑蜜煮 梅人参
お椀	若筍 木の芽
お向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚合	百合根饅頭
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 苺

※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