

日本料理 一扇 「長月」 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 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 赤芍薬 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 おこぜ 薄造り
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 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 目板かれい煮付け
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

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
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 赤芍薬 銀杏
お 向 鯛 鮪 造り 鱈たたき
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 いちじくワイン煮 ピオーネ