

日本料理 一扇 「葉月」 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)

食前酒
前 菜 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース煮 穴子昆布巻き
ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お 椀 鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お 向 あこう 薄造り
一 口 穴子蒸し寿司
心 入 鳥貝 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚 合 胡麻豆腐 和風グラタン
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 鯛 ちり蒸し
食 事 とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物 桃ワイン煮 ピオーネ

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
前 菜 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース煮 穴子昆布巻き
ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 蛸柔か煮
お 向 鯛 鮪 いさき 蛸 造り
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 桃ワイン煮 ピオーネ