

# 日本料理 一扇 「霜月」 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 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 いちょう丸十  
お 椀 蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子  
お 向 おこぜ 薄造り  
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 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 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

**和牛しゃぶしゃぶ** ..... 8,500 円 (10,098 円)

食前酒  
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 いちょう丸十  
お 向 鯛 鮪 鱈 剣先イカ 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 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

寄せ鍋 .....7,000 円 (8,316 円)

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 いちょう丸十  
お 向 鯛 鮪 鯖 剣先イカ 造り  
お 鍋 鯛 鯖 車海老 牡蠣 皮剥 蛤 鶏 野菜  
食 事 極細うどん  
果 物 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

魚ちり鍋 .....8,500 円 (10,098 円)

食前酒  
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 いちょう丸十  
お 向 鯛 鮪 鯖 剣先イカ 造り  
お 鍋 鯛 鯖 車海老 牡蠣 皮剥 蛤 野菜  
食 事 雑炊  
果 物 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

鉄ちり鍋 .....11,500 円 (13,662 円)

食前酒  
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 いちょう丸十  
お 向 てっさ てっぴサラダ  
お 鍋 ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ  
京葱 椎茸 豆富 葛きり 餅  
食 事 雑炊  
果 物 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ