

日本料理 一扇 「皐月」 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。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください
献立内容が一部変更になる場合がございます

潮 うしお

9,680 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前 菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お 椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お 向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
心 入	鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚 合	皐月饅頭
焼 物	まながつお塩焼き サラダ
進 肴	鯛あら炊き
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺ムース メロン

ステーキ御膳

10,285 円

《和食の味わいと同時に国産牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お 向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
焼 物	国産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
果 物	苺ムース メロン

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

日本料理 一扇 「皐月」 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。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください

献立内容が一部変更になる場合がございます

渚 なぎさ

13,310 円

《日本料理の神髄をお楽しみいただける懐石》

食前酒

前 菜 はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根

一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ

お 椀 鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽

お 向 お造り盛合せ

一 口 うなぎ飯蒸し 柏葉包み

心 入 鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け

焚 合 皐月饅頭

焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴 鯛ちり蒸し

食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物

果 物 苺ムース メロン

お子様膳

3,388 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 サラダ

唐揚げ おにぎり 味噌汁 デザート ジュース

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております