

日本料理 一扇 「文月」 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)

あここの椀、すずきの造り等

瀬戸の盛夏を！ 是非！！

※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

海 うみ 6,500円 (7,722円)

《手軽に日本料理をお楽しみ頂ける量も控えめの懐石料理》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十 川海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	あここの葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	すずき 剣先いか いさき 鮪 造り
焚合	新小芋饅頭 針柚子
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き 又は コロ鯛煮付け
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 マスカット

潮 うしお 8,000円 (9,504円)

《日本料理の神髄をお楽しみ頂ける基本の懐石料理》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十 川海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	あここの葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	すずき 剣先いか いさき 鮪 造り
一口	うなぎ飯蒸し
心入	養老豆腐 キャビア アスパラガス
焚合	新小芋饅頭 針柚子
焼物	もち鮑 鉄板焼き
進肴	鯛あら炊き 又は コロ鯛煮付け
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 マスカット

日本料理 一扇 「文月」 夕食お品書き

禪・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蔬菜（そさい）の料理》

前 菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 ひさご丸十 黒豆 花蓮根 山桃
お 椀	焼豆腐 若芽 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	新小芋饅頭 針柚子
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	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 マスカット

※麩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料理》

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