

日本料理 一扇 「睦月」 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 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋
サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 椀 蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向 おこぜ 薄造り
一 口 わたり蟹茶椀蒸し
心 入 胡麻豆腐 生雲丹
焚 合 海老芋黄金饅頭 菜の花 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 グレープフルーツゼリー 苺

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
前 菜 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋
サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向 鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 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 グレープフルーツゼリー 苺

日本料理 一扇 「睦月」 夕食お品書き

寄せ鍋7,000 円 (8,316 円)

前 菜 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋
サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向 鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 鍋 鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 鶏 野菜
食 事 極細うどん
果 物 グレープフルーツゼリー 苺

魚ちり鍋8,000 円 (9,504 円)

前 菜 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋
サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向 鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 鍋 鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 野菜
食 事 雑炊
果 物 グレープフルーツゼリー 苺

鉄ちり鍋11,500 円 (13,662 円)

食前酒
前 菜 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋
サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
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 グレープフルーツゼリー 苺