

日本料理 一扇 「文月」 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 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 あこう葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お 向 あこう 薄造り
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 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 もち鮑 茄子 黄蕒 黄味酢掛け
食 事 どうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物 桃ワイン煮 マスカット

和牛しゃぶしゃぶ8,500 円 (10,098 円)

食前酒
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 向 すずき 剣先いか いさき 鮪 造り
鍋 和牛 白菜 菊菜 黄蕒 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 マスカット