

日本料理 一扇 「大晦日」 New Year's Eve 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。

Our dishes may contain allergens, please ask for further details.

- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。

The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.

- ・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の50%をキャンセル料としていただきます。

50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.

- ・ベジタリアンメニューをご希望の方はお申しつけください。別途野菜を中心とした茜メニュー構成にてご対応致します

A vegetarian menu is available only with the “AKANE” course.

茜 AKANE

20,000 円

様々な季節の味覚を伝統の味に創作料理も加えた懐石。

“KAISEKI” course which you can enjoy the essence of Japanese cuisine.”

前菜 Appetizer

貝柱と分葱の辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
Scallop and Scallion dressed in Sour Miso Sauce, Blowfish in Jelly, Squid marinated in Soy Sauce
Grilled Barracuda-fish with Yolk, Bell Pepper, Stem of Lettuce, Fried sliced Arrowhead

お椀 Soup

帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子
Minced and Steamed Scallop Ball with Spinach and Carrot, Yuzu Citrus

お向 Sashimi

鯛の薄造り 鯖 サーモン造り キャビア添え
Thinly Sliced Seabream, Spanish Mackerel and Salmon topped with Caviar

一口 Bite-Sized dish

年越しわんこそば
Year-End Toshikoshi Wanko Soba Noodle

心入 Sour dish

車海老 せり 黄身酢掛け
Prawn and Japanese Parsley Dressed in Yolk Vinegar Sauce

焼物 Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

焚合 Steamed dish

鯛 蕪 菜の花 金時人参
Cooked Sea Bream with Soy Sauce, Turnip, Carrot and Boiled Canola Flower

食事 Rice

鮭御飯 いくら添え 味噌汁 香の物
Grilled and Shredded Salmon on Rice with Salmon Roe, Miso Soup and Japanese Pickles

果物 Fruit

ラ・フランスのワイン煮 苺
Poached Pear in White Wine and Fresh Strawberries

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。

四季の豊富な食材をここ瀬戸内に集い、瀬戸内の食材を融合させ料理長が腕を振るうお勧めの懐石料理です。
“Special “KAISEKI” course of More good taste including Local ingredients.”

前菜 Appetizer

貝柱と分葱の辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
Scallop and Scallion dressed in Sour Miso Sauce, Blowfish in Jelly, Squid marinated in Soy Sauce
Grilled Barracuda-fish with Yolk, Bell Pepper, Stem of Lettuce, Fried sliced Arrowhead

お椀 Soup

帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子
Minced and Steamed Scallop Ball with Spinach and Carrot, Yuzu Citrus

お向 Sashimi

河豚の薄造り 鯖 サーモン造り キャビア添え
Thinly Sliced Blowfish, Spanish Mackerel and Salmon topped with Caviar

一口 Bite-Sized dish

年越しわんこそば
Year-End Toshikoshi Wanko Soba Noodle

心入 Sour dish

車海老 せり 黄身酢掛け
Prawn and Japanese Parsley Dressed in Yolk Vinegar Sauce

焼物 Grilled dish

牛ヒレステーキ 雲丹添え
Filet Beef Steak with Sea Urchin

焚合 Steamed dish

鯛 蕪 菜の花 金時人参
Cooked Sea Bream with Soy Sauce, Turnip, Carrot and Boiled Canola Flower

油物 Fried dish

伊勢海老 季節の野菜 盛り合わせ
Spiny Lobster, Seasonal Vegetable Tempura

食事 Rice

握り寿司 3 貫 河豚の荒汁
Three pieces of Sushi and Blowfish Miso Soup

果物 Fruit

ラ・フランスのワイン煮 苺
Poached Pear in White Wine and Fresh Strawberries