

日本料理 一扇 「卯月」 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。
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.

渚 NAGISA

13,970 円

瀬戸内海の山と海から届いた恵みを堪能できる和食の粋をご堪能ください。
“KAISEKI” course which you can enjoy the essence of Japanese cuisine.”

前菜 Appetizer

鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け クリームチーズ酒盗和え 小鯛木の芽寿司 穴子昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
Cockle and Scallion dressed in Sour Miso Sauce, Cream Cheese with Salt-pickled Bonito
Seabream Sushi with Sansho-pepper Leaf
Conger Eel rolled in Kelp, Pumpkin shaped like Butterfly, Horse Bean, Omelet, Prawn

お椀 Soup

鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
Flathead with Kudzu, Egg-Tofu, New Zealand Spinach, shredded dried Plum and Sansho-pepper Leaf

お向 Sashimi

鯛 ハマチ サーモン 造り 鱈たたき
SeaBream, Yellowtail, Salmon, Spanish Mackerel with Onion

心入 Middle dish

鮑 アスパラ 粟麩 黄身酢掛け
Abalone, Asparagus and Millet Gluten with Yolk Vinegar Sauce
湯葉豆腐 キャビア
Soy Milk-Tofu with Caviar

焼物 Grilled dish

岡山県産サーロインステーキ
Grilled Japanese Beef Steak

焚合 Additional dish

鯛煮付け ひろうず 筍 人参 絹さや
Cooked Sea Bream with Soy Sauce, Deep-fried tofu mixed Vegetables, Bamboo Shoot, Carrot, Snap Pea

食事 Rice

えんどう御飯 味噌汁 香の物
Bean Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

果物 Fruit

苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム
Strawberry, Banana and Orange topped with Green Tea Cream

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 「卯月」 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。
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.

扇 OUGI

17,710 円

豊富な食材を手間暇かけて生み出す美味しさを楽しんで頂ける上質な懐石料理。
“Special “KAISEKI” course of More good taste including Local ingredients.”

前菜 Appetizer

鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け クリームチーズ酒盗和え 小鯛木の芽寿司 穴子昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
Cockle and Scallion dressed in Sour Miso Sauce, Cream Cheese with Salt-pickled Bonito
Seabream Sushi with Sansho-pepper Leaf
Conger Eel rolled in Kelp, Pumpkin shaped like Butterfly, Horse Bean, Omelet, Prawn

お椀 Soup

鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
Flathead with Kudzu, Egg-Tofu, New Zealand Spinach, shredded dried Plum and Sansho-pepper Leaf

お向 Sashimi

虎魚 薄造り 鱈 造り
Thin sliced of Stone Fish, Spanish Mackerel

心入 Middle dish

鮑 アスパラ 粟麩 黄身酢掛け
Abalone, Asparagus and Millet Gluten with Yolk Vinegar Sauce
湯葉豆腐 キャビア
Soy Milk-Tofu with Caviar

焼物 Grilled dish

瀬戸内の魚と岡山県産ヒレステーキ
Grilled Fish and Grilled Japanese Beef Steak

油物 Fried dish

季節の魚介と野菜の天麩羅
Seasonal Seafood and Vegetable Tempura

食事 Rice

握り寿司 五貫 味噌汁
Five pieces of Sushi and Miso Soup

果物 Fruit

苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム
Strawberry, Banana and Orange topped with Green Tea Cream

日本料理 一扇 「卯月」 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。
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.

ステーキ御膳

BEEF STEAK GOZEN

13,970 円

和食の味わいを楽しみながら岡山県産ステーキをたっぷりとお楽しみいただける御膳。
“Course for much more beef steak with Japanese cuisine's taste.”

前菜 Appetizer

鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け クリームチーズ酒盗和え 小鯛木の芽寿司 穴子昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
Cockle and Scallion dressed in Sour Miso Sauce, Cream Cheese with Salt-pickled Bonito
Seabream Sushi with Sansho-pepper Leaf
Conger Eel rolled in Kelp, Pumpkin shaped like Butterfly, Horse Bean, Omelet, Prawn

お椀 Soup

鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
Flathead with Kudzu, Egg-Tofu, New Zealand Spinach, shredded dried Plum and Sansho-pepper Leaf

お向 Sashimi

鯛 ハマチ サーモン 造り 鱈たたき
SeaBream, Yellowtail, Salmon, Spanish Mackerel with Onion

心入 Middle dish

鮑 アスパラ 粟麩 黄身酢掛け
Abalone, Asparagus and Millet Gluten with Yolk Vinegar Sauce

焼物 Grilled dish

岡山県産サーロインステーキ
Grilled Japanese Beef Steak

食事 Rice

えんどう御飯 味噌汁 香の物
Bean Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

果物 Fruit

苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム
Strawberry, Banana and Orange topped with Green Tea Cream

日本料理 一扇 「卯月」 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。
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.

お子様膳 Junior plate

3,630 円

小学校低・中学年のお子様向けの御膳。
“Dinner plate for kids and junior.”

海老フライ 唐揚げ クリームコロッケ 出し巻き ウインナー サラダ おにぎり 味噌汁 茶碗蒸し デザート
Fried Shrimp, Fried Chicken, Cream Croquette, Rolled Omelet, Sausage, Salad, Rice Ball
Miso Soup, Steamed Egg Custard, Dessert