

日本料理 一扇 「皐月」 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
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます

潮 うしお

9,680 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
心入	鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚合	皐月饅頭
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	豆乳羹 苺クリーム掛け メロン

渚 なぎさ

13,310 円

《日本料理の神髄をお楽しみいただける懐石》

食前酒	
前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	お造り盛合わせ
一口	うなぎ飯蒸し 柏葉包み
心入	鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚合	皐月饅頭
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	豆乳羹 苺クリーム掛け メロン

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 「皐月」 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
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます

ステーキ御膳

10,285円

《和食の味わいと同時に国産牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
焚合	皐月饅頭
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	豆乳羹 苺クリーム掛け メロン

ちらし寿司御膳

10,285円

《瀬戸内の魚介をふんだんに使用したちらし寿司の御膳》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	季節のお造り
焚合	皐月饅頭
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	ちらし寿司 吸い物
果物	豆乳羹 苺クリーム掛け メロン

お子様膳

3,388円

《小学校低・中学年のお子様向けの御膳》

茶碗蒸し	クリームコロッケ	出し巻き	ウインナー	サラダ	
海老フライ	唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート	ジュース

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております