

# 日本料理 一扇 「大晦日」 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となる場合がございます。

## 茜 あかね

12,100 円

食前酒

前 菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け  
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き  
ちしゃとう 赤パプリカ 松葉刺し くわい煎餅

お 椀

車海老 胡麻豆腐 すかし大根 法蓮草 柚子

お 向

鯛 鮪 蛸 鱈 造り

焚 合

蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡

焼 物

甘鯛 味噌幽庵焼き サラダ

進 肴

うきそめばる 煮付け

食 事

年越しそば

果 物

オレンジゼリー 梨 苺

## 昇陽 しょうよう

14,520 円

食前酒

前 菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け  
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き  
ちしゃとう 赤パプリカ 松葉刺し くわい煎餅

お 椀

車海老 胡麻豆腐 すかし大根 法蓮草 柚子

お 向

鯛 鮪 蛸 鱈 造り

一 口

穴子蒸し寿司

心 入

車海老 せり 黄身酢掛け

焚 合

蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡

焼 物

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴

うきそめばる 煮付け

食 事

年越しそば

果 物

オレンジゼリー 梨 苺