

日本料理 一扇 「正月」 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となる場合がございます。

茜 あかね

12,100 円

食前酒	
前菜	にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕪 砵巻き 海老さより手網寿司 唐墨大根 千代呂木松葉さし 黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草
お椀	蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参
お向	鯛 翁和え 鮪 鱈 造り
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子
焼物	まながつお 松の実焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 苺

昇陽 しょうよう

14,520 円

食前酒	
前菜	にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕪 砵巻き 海老さより手網寿司 唐墨大根 千代呂木松葉さし 黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草
お椀	蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参
お向	鯛 翁和え 鮪 鱈 車海老 造り
一口	いくら蒸し寿司
心入	筍 木の芽和え
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 苺

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。