

日本料理 一扇 「葉月」 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	雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お 椀	鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お 向	鯛 鮪 いさき 蛸 造り
心 入	しゃこ はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け 茄子利久煮
焼 物	金目鯛 風干し
焚 合	ひろうず 小芋 あこう おくら 煮付け
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 シャインマスカット

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	雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お 椀	鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お 向	お造り盛合わせ
心 入	しゃこ はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け 茄子利久煮 穴子蒸し寿司
焼 物	岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ
焚 合	ひろうず 小芋 あこう おくら 煮付け
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 シャインマスカット

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 「葉月」 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	雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お椀	鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お向	鯛 鮪 いさき 蛸 造り
焚合	ひろうず 小芋 あこう おくら 煮付け
焼物	岡山県産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 シャインマスカット

お子様膳

3,388 円

《小学校低・中学年のお子様向けの料理》

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