

日本料理 一扇 「師走」 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	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子
お向	鯛 鮪 蛸 鱈 造り
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	甘鯛 味噌幽庵焼き
進肴	鯛あら炊き
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 梨 苺

渚 なぎさ

13,310 円

《日本料理の神髓をお楽しみいただける懐石》

食前酒	
前菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子
お向	お造り盛合わせ
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	天麩羅盛合わせ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 梨 苺

日本料理 一扇 「師走」 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	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ぶぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 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	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 梨 苺

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	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ぶぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子
お向	季節のお造り
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	天麩羅盛合わせ
食事	ちらし寿司 吸い物
果物	オレンジゼリー 梨 苺

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