

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

渚 なぎさ

13,970 円

《瀬戸内海の山と海から届いた恵みを堪能できる和食の粋をご堪能ください》

食前酒

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 鳥賊沖漬け
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 帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子
お 向 鯛 ハマチ 蛸 鰯 造り
心 入 車海老 せり 栗麩 黄身酢掛け
鯛の煮付け 蕪 紅葉人参 法蓮草和え
焼 物 岡山県産サーロインステーキ サラダ
焚 合 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物 ラ・フランスワイン煮 苺

扇 おうぎ

17,710 円

《豊富な食材を手間暇かけて生み出す美味しさを楽しんで頂ける上質な懷石料理》

食前酒

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 鳥賊沖漬け
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 帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子
お 向 虎魚 薄造り 鰯 造り
心 入 車海老 せり 栗麩 黄身酢掛け
鯛の煮付け 蕪 人参 法蓮草和え
焼 物 瀬戸内の魚と岡山県産ヒレステーキ サラダ
油 物 季節の魚介と野菜の天麩羅
食 事 握り寿司 五貫 味噌汁
果 物 ラ・フランスワイン煮 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

13,970 円

《和食の味わいを楽しみながら岡山県産ステーキをたっぷりとお楽しみいただける御膳》

食前酒

前 菜 貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 鳥賊沖漬け

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 帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子

お 向 鯛 ハマチ 蛸 鰯 造り

焚 合 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子

焼 物 岡山県産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 ラ・フランスワイン煮 苺

お子様膳

3,630 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 出し巻き玉子 ウィンナー サラダ

海老フライ 唐揚げ おにぎり 味噌汁 デザート