

# 日本料理 一扇 「如月」 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

10,450 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前 菜	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お 椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お 向	鯛 薄造り ハマチ 針烏賊 造り
心 入	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 白魚茶椀蒸し
焼 物	サーモン幽庵焼き
焚 合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺ムース オレンジ

## 渚 なぎさ

13,970 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	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お 椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お 向	お造り盛合わせ
心 入	筍土佐煮 たらの芽 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 白魚茶椀蒸し
焼 物	岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ
焚 合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺ムース オレンジ

# 日本料理 一扇 「如月」 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

11,000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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり  
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅  
お 椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子  
お 向 鯛 薄造り ハマチ 針烏賊 造り  
焚 合 蓮根饅頭 芹 湯葉餡  
焼 物 岡山県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 苺ムース オレンジ

## 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 クリームコロケ 出し巻き 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 ジュース