

# 日本料理 一扇 「睦月」 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

## 渚 なぎさ

13,970 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

食前酒	
前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	鯛薄造り ハマチ 鮪 造り
心 入	鯛の煮付け 蕪 梅人参 法蓮草 車海老 せり 黄身酢掛け
焼 物	岡山県産千屋牛ヒレ サラダ
焚 合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺 梨 白ワインゼリー掛け

## 扇 おうぎ

17,710 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	河豚 薄造り ハマチ 造り
一 口	鯛の煮付け 蕪 梅人参 法蓮草 車海老 せり 黄身酢掛け
焼 物	瀬戸内の魚と岡山県産黒毛和牛一夜干し 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	苺 梨 白ワインゼリー掛け

# 日本料理 一扇 「睦月」 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

12,100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》

食前酒

前菜 筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋  
サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅

お椀 蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子

お向 鯛薄造り ハマチ 鮪 造り

焚合 海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子

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 苺 梨 白ワインゼリー掛け

## 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 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