

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