

日本料理 一扇 「文月」 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

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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	すずき 剣先いか いさき 鮪 造り
心入	養老寄せ キャビア アスパラガス
焚合	新小芋饅頭 針柚子
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き 又は コロ鯛煮付け
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 マスカット

渚 なぎさ

13,310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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	お造り盛合せ
一口	穴子蒸し寿司
心入	養老寄せ キャビア アスパラガス
焚合	新小芋饅頭 針柚子
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	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 マスカット

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

日本料理 一扇 「文月」 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

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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	すずき いさき 剣先いか 鮪 造り
焚合	新小芋饅頭 針柚子
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 マスカット

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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃
お椀	鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子
お向	季節のお造り
焚合	新小芋饅頭 針柚子
焼物	まながつお塩焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	ちらし寿司 吸い物
果物	桃ワイン煮 マスカット

お子様膳

3,388 円

《小学校低・中学年のお子様向けの料理》

果物	桃ワイン煮 マスカット
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