

# 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

## 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 いんげん胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十

車海老 おくら 花蓮根 蛸柔らか煮 鱧寿司 山桃

お 椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子

お 向 鯛 いさき 剣先いか ハマチ 造り

心 入 鮑 はす芋 黄蕪 辛子酢味噌掛け

養老寄せ キャビア アスパラガス

焼 物 岡山県産和牛ヒレ サラダ

焚 合 丸茄子吉野煮

食 事 とうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物 岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット

## 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懐石料理》

食前酒

前 菜 いんげん胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十

車海老 おくら 花蓮根 蛸柔らか煮 鱧寿司 山桃

お 椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子

お 向 あこう 薄造り いさき 造り

心 入 鮑 はす芋 黄蕪 辛子酢味噌掛け

養老寄せ キャビア アスパラガス

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 岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット



日本料理 一扇  
懐石料理  
～油物～  
賀茂茄子 吉野葛餡かけ

---

日本料理に大切な五法、五味、五感  
切る、煮る、焼く、蒸す、揚げる  
すべての技法を駆使した一皿。  
アクセントのすりおろした生姜とともに  
日本食の神髄をお楽しみください。



日本料理 一扇  
懐石料理  
～椀～  
鮑のしんじょう

---

一扇主人が  
『「唇で噛み切ることを良とする」、  
を心がけて創るしんじょう。  
白身魚のすり身、玉子をすり鉢で、  
丁寧に混ぜ合わせ、鮑と肝を合わせた  
職人の技の一皿。



日本料理 一扇  
懐石料理 “扇”より  
～造り～  
あこうの薄造り

---

春から夏にかけて瀬戸内近郊で収穫される“キジハタ”。  
代表的な呼び名で“あこう”と呼んでいます。  
「冬のフグ、夏のあこう」などともいわれる  
風物詩的な存在です。  
透明感ある自身は、薄作りに。  
徳島産のすだちと小ネギ、  
自家製のポン酢でお楽しみください。



日本料理 一扇  
懐石料理 “扇”より  
～前菜～

---

新じゅんさい辛子酢掛け ひさご丸十  
穴子昆布巻き  
つの字車海老 蛸の柔らかか煮 一寸豆  
赤パプリカ  
黒豆

山の幸、海の幸を取り揃えた懐石最初の一皿  
毎月変わる内容に、その季節感を感じていただけます。  
ひと品ひと品、細部まで丁寧に作りお作りいたします。  
目にも楽しい一品をじっくりとご賞味ください。

# 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

12,100円

《和食の味わいを楽しみながら岡山の千屋牛を鉄板焼きでお召し上がり頂ける御膳》

食前酒

前菜 いんげん胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十

車海老 おくら 花蓮根 蛸柔らか煮 鱧寿司 山桃

お椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 梅肉 つる菜 柚子

お向 鯛 いさき 剣先いか ハマチ 造り

焚合 丸茄子吉野煮

焼物 岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ

食事 どうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果物 岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット

## 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 ウインナー 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