

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 鰻寿司 山桃

お 椀 鰻葛打ち 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 黄韭 辛子酢味噌掛け
養老寄せ キャビア アスパラガス

焼 物 岡山県産和牛サーロイン 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 鰻寿司 山桃

お 椀 鰻葛打ち 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 黄韭 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千屋牛ヒレ 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 「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

13,970 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 鰻寿司 山桃

お 椀 鰻葛打ち 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

心 入 鮑 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

焼 物 岡山県産千屋牛 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 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