

日本料理 一扇 「水無月」 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 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 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ

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

心 入 鮑 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

水無月豆腐 生雲丹

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 苺ムース メロン

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 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 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ

お 椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 梅肉 つる菜 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

水無月豆腐 生雲丹

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 苺ムース メロン

日本料理 一扇 「水無月」 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 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 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ

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 苺ムース メロン

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