

日本料理 一扇 「弥生」 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

10,450 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前 菜	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻 唐墨 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お 椀	油目葛打ち 玉子豆富 つる菜 梅肉 木の芽 ※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)
お 向	鯛 ハマチ サヨリ 造り 鱈たたき
心 入	車海老 菜の花 黄身酢掛け 蛤 蕪 茶碗蒸し
焼 物	サーモン木の芽焼き
焚 合	蓬饅頭 花卉人参 針柚子
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)
果 物	苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム掛け

渚 なぎさ

13,970 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	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻 唐墨 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お 椀	油目葛打ち 玉子豆富 つる菜 梅肉 木の芽 ※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)
お 向	お造り盛合わせ
心 入	車海老 菜の花 黄身酢掛け 蛤 蕪 茶碗蒸し 筍土佐煮 たららの芽
焼 物	岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ
焚 合	蓬饅頭 花卉人参 針柚子
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)
果 物	苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム掛け

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 「弥生」 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

11,000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	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻 唐墨 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お椀	油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽 ※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)
お向	鯛 ハマチ サヨリ 造り 鱈たたき
焚合	蓬饅頭 花卉人参 針柚子
焼物	岡山県産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)
果物	苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム掛け

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