

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

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料をご堪能ください》

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 鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
※(初旬は 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 岡山県産千屋牛ヒレ 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 ※(初旬は 雛寿司 吸い物)
- 果 物 苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム

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 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 鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
※(初旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)
- お 向 虎魚 薄造り 鱈 造り
- 心 入 車海老 菜の花 黄身酢掛け
蛤 蕪 茶碗蒸し
- 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 バナナ オレンジ 抹茶クリーム

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

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	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	鯛葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽 ※(初旬は 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	岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(初旬は 雛寿司 吸い物)
果物	苺 バナナ オレンジ 抹茶クリーム

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