

# 日本料理 一扇 「皐月」 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

**潮** うしお

9,680 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前菜	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
心入	鮑 アスパラガス 粟麩 黄身酢掛け 胡麻豆腐 生雲丹
焼物	まながつお塩焼き
焚合	皐月饅頭
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺ムース メロン

**渚** なぎさ

13,310 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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お向	お造り盛合わせ
心入	鮑 アスパラガス 粟麩 黄身酢掛け 胡麻豆腐 生雲丹 穴子蒸し寿司 柏葉包み
焼物	岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ
焚合	皐月饅頭
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺ムース メロン

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 「皐月」 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

10,285 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	はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 蛸柔煮 ひさご丸十 花蓮根 一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ
お 椀	鱧しんじょう うすい水仙 つる菜 人参 木の芽
お 向	鯛 鮪 針イカ いさき 造り
焚 合	皐月饅頭
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
果 物	苺ムース メロン

### お子様膳

3,388 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