

# 日本料理 一扇 「霜月」 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	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お向	鯛 鱈 オリーブハマチ 讃岐さーもん 造り
心入	胡麻豆富 生雲丹 鯛の煮付け 蕪 ひろうず 紅葉人参 法蓮草菊花和え
焼物	まながつお幽庵焼き
焚合	百合根饅頭 きのこ餡 針柚子
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	ラ・フランス ワイン煮 葡萄

**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	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お向	お造り盛合わせ
心入	胡麻豆富 生雲丹 鯛の煮付け 蕪 ひろうず 紅葉人参 法蓮草菊花和え いくら蒸し寿司
焼物	岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ
焚合	百合根饅頭 きのこ餡 針柚子
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	ラ・フランス ワイン煮 葡萄

※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 「霜月」 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	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お 椀	蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お 向	鯛 鱈 オリーブハマチ 讃岐さーもん 造り
焚 合	百合根饅頭 きのこ餡 針柚子
焼 物	岡山県産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	ラ・フランス ワイン煮 葡萄

## お子様膳

3,388 円

《小学校低・中学年のお子様向けの料理》

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