

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

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	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 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 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 サーモン 造り
心 入	胡麻豆富 生雲丹 鯛の煮付け 蕪 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

13,970 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	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 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 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 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

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	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 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 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 サーモン 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

3,630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