

日本料理 一扇 「神無月」 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	太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏 厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちよう丸十
お椀	松茸 鱧 土瓶蒸し
お向	鯛 鮪 剣先烏賊 造り 鱈たたき
心入	胡桃豆富 生雲丹
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
焼物	鱈西京焼き
進肴	鯛あら炊き
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	いちじくワイン煮 ピオーネ ※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

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	太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏 厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちよう丸十
お椀	松茸 鱧 土瓶蒸し
お向	お造り盛合わせ
一口	穴子蒸し寿司
心入	胡桃豆富 生雲丹
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	いちじくワイン煮 ピオーネ ※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

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 「神無月」 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	太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏 厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	松茸 鱧 土瓶蒸し
お向	鯛 鮪 剣先烏賊 造り 鱈たたき
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
焼物	国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	いちじくワイン煮 ピオーネ ※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

ちらし寿司御膳

10,285 円

《瀬戸内の魚介をふんだんに使用したちらし寿司の御膳》

前菜	太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏 厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	松茸 鱧 土瓶蒸し
お向	季節のお造り
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
焼物	鱈西京焼き
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	ちらし寿司 吸物
果物	いちじくワイン煮 ピオーネ ※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

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

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております