

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
- ・ご利用日の2日前までご予約を承ります

瀬戸 せと

13,310円

《一扇の看板メニュー「虎魚（おこぜ）のお造り」をお楽しみいただける懐石》

※お二人様よりご予約を承ります

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 おこぜ 薄造り いさき 造り
一 口 うなぎ飯蒸し 柏葉包み
心 入 鳥貝 葱 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚 合 皐月饅頭
焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進 肴 鯛ちり蒸し
食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物
果 物 豆乳羹 苺クリーム掛け メロン

和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

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 向 鯛 鮪 針イカ いさき 造り
鍋 和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆腐
葛きり 人参 しゃぶ餅
食 事 極細うどん
果 物 豆乳羹 苺クリーム掛け メロン