

日本料理 一扇 「葉月」 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

《あここの薄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 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き

ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら

お 椀 鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子

お 向 あここの薄造り 鱧

心 入 しゃこ はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

茄子利久煮

穴子蒸し寿司

焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

焚 合 ひろうず 小芋 あここの薄造り おくら 煮付け

食 事 とうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物 桃ワイン煮 シャインマスカット

和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

前 菜 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き

ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら

お 向 鯛 鮪 いさき 蛸 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 桃ワイン煮 シャインマスカット