

日本料理 一扇 「師走」 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	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お 椀	胡麻豆腐 車海老 青菜 すかし蕪 柚子
お 向	おこぜ 薄造り 鱈 造り
一 口	穴子蒸し寿司
心 入	車海老 せり 黄身酢掛け
焚 合	蓮蒸し 焼穴子 百合根 銀杏 きのこと餡
焼 物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進 肴	うきそめばる煮付け
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	オレンジゼリー 梨 苺

和牛しゃぶしゃぶ

9,680 円

前 菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お 向	鯛 鮪 蛸 鱈 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	オレンジゼリー 梨 苺

※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 「師走」 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
- ・鍋料理は11-2月限定のご案内となっております

魚ちり鍋

9,680円

前菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お向	鯛 鮪 蛸 鱈 造り
お鍋	鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 野菜
食事	雑炊
果物	オレンジゼリー 梨 苺

鉄ちり鍋

13,915円

※お二人様よりご予約を承ります

食前酒	
前菜	貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け 真子砵巻き かます黄金焼き 赤パプリカ ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅
お向	てっさ てっぴサラダ
お鍋	ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ 京葱 椎茸 豆腐 葛きり 餅
食事	雑炊
果物	オレンジゼリー 梨 苺

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております