

# 日本料理 一扇 「睦月」 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	おこぜ 薄造り 鱈 造り
一 口	わたり蟹茶椀蒸し
心 入	胡麻豆腐 生雲丹
焚 合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
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	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	グレープフルーツゼリー 苺

## 和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 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	グレープフルーツゼリー 苺

# 日本料理 一扇 「睦月」 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
- ・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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お鍋	鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 野菜
食事	雑炊
果物	グレープフルーツゼリー 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 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 豆富 葛きり 餅
食事	雑炊
果物	グレープフルーツゼリー 苺