

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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お 椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子

お 向 おこぜ 薄造り オリーブハマチ 造り

心 入 筍土佐煮 たらの芽 白和え

赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け

白魚茶椀蒸し

焼 物 岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ

焚 合 蓮根饅頭 芹 湯葉餡

食 事 ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物 オレンジゼリー 苺

和牛しゃぶしゃぶ

9,680 円

前 菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お 向 鯛 薄造り オリーブハマチ 針烏賊 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 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。ご了承ください。

(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	車海老 芹黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お向	鯛薄造り オリーブハマチ 針烏賊 造り
お鍋	鯛 鱈 車海老 貝柱 皮剥 蛤 野菜
食事	雑炊
果物	オレンジゼリー 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	車海老 芹黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 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 苺