

# 日本料理 一扇 「文月」 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

はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十  
車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃

お 椀

鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子

お 向

あここの薄造り いさき 造り

一 口

穴子蒸し寿司

心 入

養老寄せ キャビア アスパラガス

焚 合

新小芋饅頭 針柚子

焼 物

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴

もち鮑 茄子 黄韭 黄味酢掛け

食 事

とうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物

桃ワイン煮 マスカット

## 和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

前 菜

はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 生雲丹 穴子昆布巻き 丸十  
車海老 おくら 花蓮根 蒸し鮑 鱧寿司 山桃

お 向

すずき 剣先いか いさき 鮪 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 マスカット