

# 日本料理 一扇 「水無月」 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 新じゅんさい辛子酢掛け ひさご丸十 穴子昆布巻き

つの字車海老 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ

お 椀 鱧葛打ち 玉子豆腐 梅肉 つる菜 柚子

お 向 おこぜ 薄造り いさき 造り

心 入 しゃこ はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

すっぽん茶碗蒸し

水無月豆腐 生雲丹

焼 物 岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ

焚 合 丸茄子吉野煮

食 事 どうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物 グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ

## 和牛しゃぶしゃぶ

9,680 円

前 菜 新じゅんさい辛子酢掛け ひさご丸十 穴子昆布巻き

つの字車海老 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ

お 向 すずき いさき 剣先いか 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 グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております