

# 日本料理 一扇 「弥生」 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

赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆

お 椀

油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽  
※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)

お 向

おこぜ 薄造り 鱈 造り

心 入

車海老 菜の花 黄身酢掛け  
蛤 蕪 茶碗蒸し  
筍土佐煮 たらこの芽

焼 物

岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ

焚 合

蓬饅頭 花卉人参 針柚子

食 事

えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)

果 物

苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け

## 和牛しゃぶしゃぶ

9,680 円

前 菜

赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻  
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆

お 向

鯛 鮪 サヨリ 造り 鱈たたき

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

苺 バナナ オレンジゼリー 抹茶クリーム掛け

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております