

日本料理 一扇 「霜月」 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
- ・数量限定でのご用意とさせていただきます

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 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き

小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子

サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちよう丸十

お 椀

蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちよう南京 柚子

お 向

おこぜ 薄造り 鱈 造り

心 入

胡麻豆腐 生雲丹

鯛の煮付け 蕪 ひろうず 紅葉人参 法蓮草菊花和え

いくら蒸し寿司

焼 物

岡山県産牛ヒレ鉄板焼き サラダ

焚 合

百合根饅頭 きのこと餡 針柚子

食 事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物

ラ・フランス ワイン煮 葡萄

和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

前 菜

車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き

小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子

サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちよう丸十

お 向

鯛 鱈 オリーブハマチ 讃岐さーもん 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

ラ・フランス ワイン煮 葡萄

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

日本料理 一扇 「霜月」 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
- ・数量限定でのご用意とさせていただきます
- ・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 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お向	鯛 鱈 オリーブハマチ 讃岐さーもん 造り
お鍋	鯛 鱈 車海老 蛸 皮剥 蛤 野菜
食事	雑炊
果物	ラ・フランス ワイン煮 葡萄

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 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
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	ラ・フランス ワイン煮 葡萄

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております