

# 日本料理 一扇 「神無月」 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 太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏  
厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちよう丸十

お 椀 松茸 鱧 土瓶蒸し

お 向 おこぜ 薄造り 鱈 造り

一 口 穴子蒸し寿司

心 入 胡桃豆腐 生雲丹

焚 合 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子

焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴 鯛 松茸 ちり蒸し

食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物 いちじくワイン煮 ピオーネ  
※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

## 和牛しゃぶしゃぶ

9,680 円

前 菜 太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け にしん昆布巻き 銀杏  
厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 紅葉丸十 いちよう丸十

お 向 鯛 鮪 剣先烏賊 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 いちじくワイン煮 ピオーネ  
※(下旬は ラ・フランスワイン煮)

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております