

## 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
- ・数量限定でのご用意とさせていただきます

### 瀬戸 せと

13,970 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 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 抹茶クリーム掛け

### 和牛しゃぶしゃぶ

10,450 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 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お 向	鯛 ハマチ 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 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