

日本料理 一扇 「長月」 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

13,970 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 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏

お 椀 松茸 鱧 土瓶蒸し

お 向 おこぜ 薄造り 鱈 造り

心 入 湯葉豆腐 キャビア
蒸し鮑 茄子 粟麩 黄身酢掛け
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 小芋饅頭 菊花餡

食 事 どうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物 桃ワイン煮 シャインマスカット

和牛しゃぶしゃぶ

10,450 円

前 菜 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏

お 向 鯛 ハマチ 剣先鳥賊 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 桃ワイン煮 シャインマスカット

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております