

# 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

潮 うしお

10,450 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前 菜	車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり 烏賊紅葉和え 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	鯛 ハマチ 剣先烏賊 造り 鱈 たたき
心 入	湯葉豆腐 キャビア 蒸し鮑 茄子 粟麩 黄身酢掛け
焼 物	鱈西京焼き
焚 合	小芋饅頭 菊花餡
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 シャインマスカット

渚 なぎさ

13,970 円

《日本料理の神髓をお楽しみいただける懐石》

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 烏賊紅葉和え 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	お造り盛合わせ
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	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 シャインマスカット

# 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

## ステーキ御膳

11,000円

《和食の味わいと国産牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜	車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり 烏賊紅葉和え 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	鯛 ハマチ 剣先烏賊 造り 鱈 たたき
焚 合	小芋饅頭 菊花餡
焼 物	岡山県産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	桃ワイン煮 シャインマスカット

## お子様膳

3,630円

《小学校低・中学年のお子様向けの料理》

茶碗蒸し	クリームコロッケ	出し巻き	ウインナー	サラダ	
海老フライ	唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート	ジュース