

# 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

## 渚 なぎさ

13,970円

《瀬戸内海の山と海から届いた恵みを堪能できる和食の粋をご堪能ください》

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 唐墨 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	鯛 ハマチ 剣先烏賊 造り 鱈 たたき
心入	胡桃豆富 生雲丹 蒸し鮑 茄子 粟麩 黄身酢掛け
焼物	岡山県産千屋牛ヒレ サラダ
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 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 ピオーネ

## 扇 おうぎ

17,710円

《豊富な食材を手間暇かけて生み出す美味しさを楽しんで頂ける上質な懐石料理》

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 唐墨 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	虎魚 薄造り 鱈 造り
心入	胡桃豆富 生雲丹 蒸し鮑 茄子 粟麩 黄身酢掛け
焼物	瀬戸内の魚と岡山県産黒毛和牛一夜干し サラダ
油物	季節の魚介と野菜の天麩羅
食事	握り寿司 五貫 味噌汁
果物	ラ・フランスワイン煮 ピオーネ

# 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

## ステーキ御膳

12,100円

《和食の味わいを楽しみながら岡山の千屋牛を鉄板焼きでお召し上がり頂ける御膳》

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 唐墨 ままかり 紅葉丸十 いちょう丸十

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 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子

焼物 岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ

食事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果物 ラ・フランスワイン煮 ピオーネ

## お子様膳

3,630円

《小学校低・中学年のお子様向けの御膳》

茶碗蒸し クリームコロッケ 出し巻き ウィンナー 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



日本料理 一扇  
懐石料理 “扇”より  
～前菜～

しゃことはす芋の辛子酢味噌掛け  
ニシンの昆布巻き 松風玉子 唐墨 蓮根 銀杏  
赤パプリカ 黒豆 くわい煎餅

俳句で秋の季語として使われるほどなじみ深い銀杏。  
“芽が出る”縁起物のくわい。雪の結晶を連想させた蓮根。  
秋冬の味覚を詰め込んだ、色とりどりの前菜を、  
まずは当店からのご挨拶に。

※秋・冬のメニューのイメージです。



日本料理 一扇  
懐石料理  
～椀～  
鮑のしんじょう

---

紅葉おろし イチョウ もみじ  
地法蓮草、大根、柚子

秋らしく、赤く色づいたもみじの葉に似せ、  
蟹の身、すり身で丹念に練りあげた  
この季節の瀬戸内を閉じ込めた一皿です。

※秋・冬のメニューのイメージです。