

日本料理 一扇 「如月」 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

9,680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 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お向	鯛 薄造り 鮪 針烏賊 造り
心入	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け
焚合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
焼物	まながつお西京焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 苺

渚 なぎさ

13,310円

《日本料理の神髄をお楽しみいただける懐石》

食前酒	
前菜	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お向	お造り盛合わせ
一口	白魚茶椀蒸し
心入	赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け
焚合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 苺

日本料理 一扇 「如月」 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

10,285 円

《和食の味わいと同時に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 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お向	鯛 薄造り 鮪 針烏賊 造り
焚合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	オレンジゼリー 苺

ちらし寿司御膳

10,285 円

《瀬戸内の魚介をふんだんに使用したちらし寿司の御膳》

前菜	車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お向	季節のお造り
焚合	蓮根饅頭 芹 湯葉餡
焼物	まながつお西京焼き サラダ
進肴	天麩羅盛合わせ
食事	ちらし寿司 吸い物
果物	オレンジゼリー 苺

お子様膳

3,388 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

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております