

日本料理 一扇 「睦月」 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
心入	胡麻豆富 生雲丹
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
焼物	まながつお西京焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お向	お造り盛合わせ
一口	わたり蟹茶椀蒸し
心入	胡麻豆富 生雲丹
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
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	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 苺

日本料理 一扇 「睦月」 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
焼物	国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お向	季節のお造り
焚合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
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	グレープフルーツゼリー 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

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております