

# 日本料理 一扇 「大晦日」 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)

- ・献立内容が一部変更となる場合がございます。
- ・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。
- ・ベジタリアンメニューをご希望の方はお申しつけください。  
別途野菜を中心としたメニューにてご対応致します。

**茜**

あかね

**15,400円**

食前酒

前菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け  
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き  
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お椀

帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子

お向

鯛 ハマチ 蛸 鱈 造り

心入

車海老 せり 黄身酢掛け  
鯛の煮付け 蕪 人参 法蓮草菊花和え

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

年越しそば

果物

梨 苺 白ワインゼリー掛け

**昇陽**

しょうよう

**18,700円**

食前酒

前菜

貝柱 分葱 辛子酢味噌掛け 烏賊沖漬け  
ふぐ煮凍り 真子砵巻き かます黄金焼き  
ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お椀

帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子

お向

鯛 ハマチ 蛸 鱈 サーモン 造り

心入

車海老 せり 黄身酢掛け  
鯛の煮付け 蕪 人参 法蓮草菊花和え  
胡麻豆腐

焼物

瀬戸内の魚と岡山県産黒毛和牛一夜干し サラダ

焚合

蓮根饅頭 小倉餡 針柚子

食事

年越しそば

果物

梨 苺 白ワインゼリー掛け

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。