

# 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 ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け

真子砧巻き かます黄金焼き 赤パプリカ

ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お 梶 帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子

お 向 鯛 ハマチ 蛸 鰯 造り

心 入 車海老 せり 粟麩 黄身酢掛け

鯛の煮付け 蕎 人参 法蓮草和え

焼 物 岡山県産サーロインステーキ サラダ

焚 合 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子

食 事 年越しそば

果 物 メロン オレンジゼリー

## 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 ふぐ煮凍り 烏賊沖漬け

真子砧巻き かます黄金焼き 赤パプリカ

ちしゃとう松葉刺し くわい煎餅

お 梶 帆立しんじょう 法蓮草 人参 柚子

お 向 鯛 ハマチ 蛸 鰯 サーモン 造り

心 入 車海老 せり 粟麩 黄身酢掛け

鯛の煮付け 蕎 人参 法蓮草和え

胡麻豆腐

焼 物 瀬戸内の魚と岡山県産ヒレステーキ サラダ

焚 合 季節の魚介と野菜の天麩羅

食 事 年越しそば

果 物 メロン オレンジゼリー

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。