

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
真子砵巻き 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 椀

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 栗麩 黄身酢掛け

鯛の煮付け 蕪 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
真子砵巻き 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 椀

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 栗麩 黄身酢掛け

鯛の煮付け 蕪 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。