

日本料理 一扇 「正月」 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)

- ・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

にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕪 砵巻き
海老さより手網寿司 唐墨 千代呂木松葉さし
黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草

お椀

蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参

お向

鯛 翁和え ハマチ 鱈 造り

心入

筍 木の芽和え

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

海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子

食事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

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

にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕪 砵巻き
海老さより手網寿司 唐墨 千代呂木松葉さし
黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草

お椀

蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参

お向

鯛 翁和え ハマチ 鱈 車海老 造り

心入

筍 木の芽和え

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

海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子

食事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

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。