

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

ご利用日の2日前までご予約を承ります

瀬戸 せと

13,310円

《一扇の看板メニュー「虎魚（おこぜ）のお造り」をお楽しみいただける懐石》

※お二人様よりご予約を承ります

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

おこぜ 薄造り 鱈 造り

一 口

わたり蟹茶椀蒸し

心 入

胡麻豆腐 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

鯛ちり蒸し

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

和牛しゃぶしゃぶ

9,680円

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 向

鯛薄造り 鮪 蛸 造り

お 鍋

和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆腐
葛きり 人参 しゃぶ餅

食 事

極細うどん

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

ご利用日の2日前までご予約を承ります

鍋料理は11-2月限定のご案内となっております

魚ちり鍋

9,680円

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
お向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お鍋	鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 野菜
食事	雑炊
果物	グレープフルーツゼリー 苺

鉄ちり鍋

13,915円

※お二人様よりご予約を承ります

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
お向	てっさ てっぴサラダ
お鍋	ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ 京葱 椎茸 豆腐 葛きり 餅
食事	雑炊
果物	グレープフルーツゼリー 苺