

# 日本料理 一扇 「葉月」 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

潮 うしお

9,680 円

《瀬戸内海周辺でとれる旬の食材を使用した懐石》

前 菜 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き  
ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら  
お 椀 鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子  
お 向 鯛 鮪 いさき 蛸 造り  
心 入 鳥貝 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け  
焚 合 茄子利久煮  
焼 物 まながつお 有馬焼き サラダ  
進 肴 鯛のあらだき  
食 事 とうもろこし御飯 味噌汁 香の物  
果 物 桃ワイン煮 マスカット

ステーキ御膳

10,285 円

《和食の味わいと同時に国産牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜 雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き  
ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら  
お 向 鯛 鮪 いさき 蛸 造り  
焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ  
食 事 とうもろこし御飯 味噌汁 香の物  
果 物 桃ワイン煮 マスカット

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

# 日本料理 一扇 「葉月」 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

渚 なぎさ

13,310 円

《日本料理の神髄をお楽しみいただける懐石》

食前酒

前 菜

雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き

ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら

お 椀

鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子

お 向

お造り盛合せ

一 口

穴子蒸し寿司

心 入

鳥貝 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

焚 合

茄子利久煮

焼 物

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴

目板カレイ 煮付け

食 事

とうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果 物

桃ワイン煮 マスカット

お子様膳

3,388 円

《小学校低・中学年のお子様向けの料理》

茶碗蒸し

クリームコロッケ

出し巻き

ウインナー

サラダ

唐揚げ

おにぎり

味噌汁

デザート

ジュース

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております