

日本料理 一扇 「長月」 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 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
烏賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏
お 椀 菊花 菊菜 しんじょう 松茸
※(下旬は 松茸 鱧 土瓶蒸し)
お 向 鯛 鮪 造り 鱈 たたき
心 入 湯葉豆腐 キャビア
焚 合 小芋饅頭 菊花餡
焼 物 銀鱈西京焼き サラダ
※(下旬は 鱈西京焼き)
進 肴 鯛あら炊き
食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物 いちじくワイン煮 マスカット

ステーキ御膳

10,285 円

《和食の味わいと国産牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜 車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり
烏賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏
お 向 鯛 鮪 造り 鱈 たたき
焼 物 国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ
食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物 いちじくワイン煮 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 「長月」 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

車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり

烏賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏

お 椀

菊花 菊菜 しんじょう 松茸

※(下旬は 松茸 鱧 土瓶蒸し)

お 向

お造り盛合わせ

一 口

いくら蒸し寿司

心 入

湯葉豆腐 キャビア

焚 合

小芋饅頭 菊花餡

焼 物

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

油 物

天麩羅盛合わせ

食 事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物

いちじくワイン煮 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 ウィンナー サラダ

海老フライ 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