

日本料理 一扇 「文月」 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。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.

渚 NAGISA

13,970 円

瀬戸内海の山と海から届いた恵みを堪能できる和食の粋をご堪能ください。
“KAISEKI” course which you can enjoy the essence of Japanese cuisine.”

先付 Appetizer

七夕そうめん 車海老 オクラ
Somen Noodle with Prawn and Okra

お椀 Soup

あこう 茄子 柚子
Redspotted Grouper, Eggplant, Yuzu Citrus

お向 Sashimi

鯛薄造り いさき
Thin-sliced Seabream, Grunt

焚合 Steamed dish

金目鯛煮付 小芋 南瓜 かえで麩 鯛の子
Red Bream, Taro Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Seabream Roe

心入 Additional dish

冷やし茶碗蒸し 雲丹貝柱のせ
Chilled Egg Custard with Sea Urchin and Pen Shell

焼物 Grilled dish

サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事 Rice

とうもろこしご飯 味噌汁 香の物
Corn Rice and Miso Soup, Japanese Pickles

果物 Fruit

桃のワイン煮 シャインマスカット
Poached Peach in White Wine and Muscat

日本料理 一扇 「文月」 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。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.
- ・「扇」はコースの性質上、ベジタリアン対応はできません。
Due to the nature of the "OUGI" course, vegetarian menu is not available
- ・「扇」のお向の虎魚は数に限りがあるため、2 日前までにご予約されていた方のみご用意いたします。
Due to the availability of stonefish is limited, we can only prepare it for guests who have made a reservation at least two days in advance.

扇

OUGI

17,710 円

豊富な食材を手間暇かけて生み出す美味しさを楽しんで頂ける上質な懐石料理。
"Special "KAISEKI" course of More good taste including Local ingredients."

先付 Appetizer

七夕そうめん 車海老 オクラ
Somen Noodle with Prawn and Okra

お椀 Soup

あこう 茄子 柚子
Redspotted Grouper, Eggplant, Yuzu Citrus

お向 Sashimi

虎魚 いさき
Stone Fish, Grunt

焚合 Steamed dish

金目鯛煮付 小芋 南瓜 かえで麩 鯛の子
Red Bream, Taro Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Seabream Roe

心入 Additional dish

冷やし茶碗蒸し 雲丹貝柱のせ
Chilled Egg Custard with Sea Urchin and Pen Shell

焼物 Grilled dish

ヒレステーキ
Filet Beef Steak

油物 Fried dish

天麩羅盛り合わせ
Assorted Tempura

食事 Rice

握り寿司 味噌汁
Sushi and Miso Soup

果物 Fruit

桃のワイン煮 シャインマスカット
Poached Peach in White Wine and Muscat

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 「文月」 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。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.

ステーキ御膳

BEEF STEAK GOZEN

13,970 円

和食の味わいを楽しみながらステーキをたっぷりとお楽しみいただける御膳。
“Course for much more beef steak with Japanese cuisine's taste.”

先付 Appetizer

七夕そうめん 車海老 オクラ
Somen Noodle with Prawn and Okra

お椀 Soup

あこう 茄子 柚子
Redspotted Grouper, Eggplant, Yuzu Citrus

お向 Sashimi

鯛薄造り いさき
Thin-sliced Seabream, Grunt

焚合 Steamed dish

金目鯛煮付 小芋 南瓜 かえで麩 鯛の子
Red Bream, Taro Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Seabream Roe

焼物 Grilled dish

サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事 Rice

とうもろこしご飯 味噌汁 香の物
Corn Rice and Miso Soup, Japanese Pickles

果物 Fruit

桃のワイン煮 シャインマスカット
Poached Peach in White Wine and Muscat

日本料理 一扇 「文月」 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。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.

お子様膳 Junior plate 3,630 円

小学校低・中学年のお子様向けの御膳。
“Dinner plate for kids and junior.”

海老フライ 唐揚げ クリームコロッケ 出し巻き ウインナー サラダ おにぎり 味噌汁 茶碗蒸し デザート
Fried Shrimp, Fried Chicken, Cream Croquette, Rolled Omelet, Sausage, Salad, Rice Ball
Miso Soup, Steamed Egg Custard, Dessert