

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。
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.”

前菜 Appetizer

雲丹煮凝り 鰐と鰐の子和え 鶏赤ワイン煮 山桃 串(蒸鮑・オクラ・サーモン砵巻き)
Sea Urchin in Jelly, Pike Conger Eel with Pike Conger Eel Roe, Chicken Braised in Red Wine, Japanese Bayberry
Kushi(Steamed Abalone, Okra and Salmon Wrapped in Daikon Radish)

お椀 Soup

鰐 玉子豆腐 冬瓜 柚子
Pike Conger Eel, Egg Tofu, Wax Gourd and Yuzu Citrus

お向 Sashimi

サーモンキャビアのせ ハマチ
Salmon with Caviar and Yellowtail

冷鉢 Chilled dish

茄子 南瓜 車海老 甘長ししとう
Eggplant, Pumpkin, Prawn and Sweet Shishito pepper

焼物 Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

酢物 Sour dish

鯛焼霜造り ミニトマト とうもろこし ブッキーニ ジュレ酢がけ
Seared Seabream, Tomato, Corn and Zucchini Dressed in Vinegar Jelly Sauce

食事 Rice

枝豆とうもろこしご飯 味噌汁 香の物
Edamame and Corn Rice, Miso Soup and 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

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。
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."

前菜 Appetizer

雲丹煮凝り 鰻と鰻の子和え 鶏赤ワイン煮 山桃 串(蒸鮑・オクラ・サーモン砵巻き)
Sea Urchin in Jelly, Pike Conger Eel with Pike Conger Eel Roe, Chicken Braised in Red Wine, Japanese Bayberry
Kushi(Steamed Abalone, Okra and Salmon Wrapped in Daikon Radish)

お椀 Soup

鰻 玉子豆腐 冬瓜 柚子
Pike Conger Eel, Egg Tofu, Wax Gourd and Yuzu Citrus

お向 Sashimi

虎魚 ハマチ
Stone Fish and Yellowtail

冷鉢 Chilled dish

茄子 南瓜 車海老 甘長ししとう
Eggplant, Pumpkin, Prawn and Sweet Shishito pepper

焼物 Grilled dish

牛ヒレステーキ
Filet Beef Steak

酢物 Sour dish

鯛焼霜造り ミニトマト とうもろこし ズッキーニ ジュレ酢がけ
Seared Seabream, Tomato, Corn and Zucchini Dressed in Vinegar Jelly Sauce

油物 Fried dish

天麩羅盛り合わせ
Assorted Tempura

食事 Rice

握り寿司 3 貫 味噌汁
Three pieces of 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 「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。
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.”

前菜 Appetizer

雲丹煮凝り 鰻と鰻の子和え 鶏赤ワイン煮 山桃 串(蒸鮑・オクラ・サーモン砵巻き)
Sea Urchin in Jelly, Pike Conger Eel with Pike Conger Eel Roe, Chicken Braised in Red Wine, Japanese Bayberry
Kushi(Steamed Abalone, Okra and Salmon Wrapped in Daikon Radish)

お椀 Soup

鰻 玉子豆腐 冬瓜 柚子
Pike Conger Eel, Egg Tofu, Wax Gourd and Yuzu Citrus

お向 Sashimi

サーモンキャビアのせ ハマチ
Salmon with Caviar and Yellowtail

冷鉢 Chilled dish

茄子 南瓜 車海老 甘長ししとう
Eggplant, Pumpkin, Prawn and Sweet Shishito pepper

焼物 Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事 Rice

枝豆とうもろこしご飯 味噌汁 香の物
Edamame and Corn Rice, Miso Soup and 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 「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。
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