

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.
- ・二日前までにご予約を承ります
The reservations for these menus are required two days in advance.
- ・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.
- ・数量限定でのご用意とさせていただきます
These menus are limited in quantities.

和牛しゃぶしゃぶ

BEEF SHABU SHABU

13,970 円

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)

お向 Sashimi

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

鍋 Hot Pot

和牛 白菜 三つ葉 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆腐 葛きり
Thin-sliced Japanese Beef, Vegetables, Tofu and Mushroom

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